



This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

- + *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.
- + *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.
- + *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.
- + *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at <http://books.google.com/>



A propos de ce livre

Ceci est une copie numérique d'un ouvrage conservé depuis des générations dans les rayonnages d'une bibliothèque avant d'être numérisé avec précaution par Google dans le cadre d'un projet visant à permettre aux internautes de découvrir l'ensemble du patrimoine littéraire mondial en ligne.

Ce livre étant relativement ancien, il n'est plus protégé par la loi sur les droits d'auteur et appartient à présent au domaine public. L'expression "appartenir au domaine public" signifie que le livre en question n'a jamais été soumis aux droits d'auteur ou que ses droits légaux sont arrivés à expiration. Les conditions requises pour qu'un livre tombe dans le domaine public peuvent varier d'un pays à l'autre. Les livres libres de droit sont autant de liens avec le passé. Ils sont les témoins de la richesse de notre histoire, de notre patrimoine culturel et de la connaissance humaine et sont trop souvent difficilement accessibles au public.

Les notes de bas de page et autres annotations en marge du texte présentes dans le volume original sont reprises dans ce fichier, comme un souvenir du long chemin parcouru par l'ouvrage depuis la maison d'édition en passant par la bibliothèque pour finalement se retrouver entre vos mains.

Consignes d'utilisation

Google est fier de travailler en partenariat avec des bibliothèques à la numérisation des ouvrages appartenant au domaine public et de les rendre ainsi accessibles à tous. Ces livres sont en effet la propriété de tous et de toutes et nous sommes tout simplement les gardiens de ce patrimoine. Il s'agit toutefois d'un projet coûteux. Par conséquent et en vue de poursuivre la diffusion de ces ressources inépuisables, nous avons pris les dispositions nécessaires afin de prévenir les éventuels abus auxquels pourraient se livrer des sites marchands tiers, notamment en instaurant des contraintes techniques relatives aux requêtes automatisées.

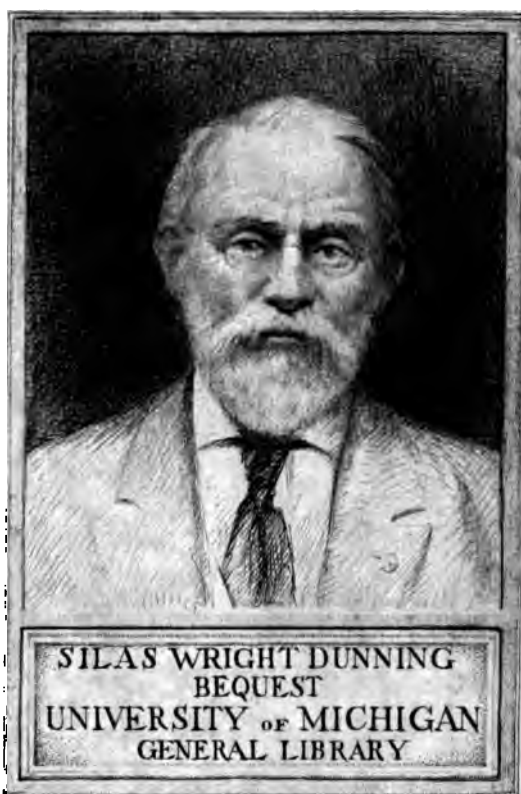
Nous vous demandons également de:

- + *Ne pas utiliser les fichiers à des fins commerciales* Nous avons conçu le programme Google Recherche de Livres à l'usage des particuliers. Nous vous demandons donc d'utiliser uniquement ces fichiers à des fins personnelles. Ils ne sauraient en effet être employés dans un quelconque but commercial.
- + *Ne pas procéder à des requêtes automatisées* N'envoyez aucune requête automatisée quelle qu'elle soit au système Google. Si vous effectuez des recherches concernant les logiciels de traduction, la reconnaissance optique de caractères ou tout autre domaine nécessitant de disposer d'importantes quantités de texte, n'hésitez pas à nous contacter. Nous encourageons pour la réalisation de ce type de travaux l'utilisation des ouvrages et documents appartenant au domaine public et serions heureux de vous être utile.
- + *Ne pas supprimer l'attribution* Le filigrane Google contenu dans chaque fichier est indispensable pour informer les internautes de notre projet et leur permettre d'accéder à davantage de documents par l'intermédiaire du Programme Google Recherche de Livres. Ne le supprimez en aucun cas.
- + *Rester dans la légalité* Quelle que soit l'utilisation que vous comptez faire des fichiers, n'oubliez pas qu'il est de votre responsabilité de veiller à respecter la loi. Si un ouvrage appartient au domaine public américain, n'en déduisez pas pour autant qu'il en va de même dans les autres pays. La durée légale des droits d'auteur d'un livre varie d'un pays à l'autre. Nous ne sommes donc pas en mesure de répertorier les ouvrages dont l'utilisation est autorisée et ceux dont elle ne l'est pas. Ne croyez pas que le simple fait d'afficher un livre sur Google Recherche de Livres signifie que celui-ci peut être utilisé de quelque façon que ce soit dans le monde entier. La condamnation à laquelle vous vous exposeriez en cas de violation des droits d'auteur peut être sévère.

À propos du service Google Recherche de Livres

En favorisant la recherche et l'accès à un nombre croissant de livres disponibles dans de nombreuses langues, dont le français, Google souhaite contribuer à promouvoir la diversité culturelle grâce à Google Recherche de Livres. En effet, le Programme Google Recherche de Livres permet aux internautes de découvrir le patrimoine littéraire mondial, tout en aidant les auteurs et les éditeurs à élargir leur public. Vous pouvez effectuer des recherches en ligne dans le texte intégral de cet ouvrage à l'adresse <http://books.google.com>

A 492581









BULLETIN
DE LA SOCIÉTÉ
D'AGRICULTURE, SCIENCES ET ARTS
DE POLIGNY
(JURA)

18^{me} ANNÉE.



1877.

POLIGNY
IMPRIMERIE DE G. MARESCHAL
—
1877



Thuring
N^o 1
1-1-32
24339

TABLE DES MATIÈRES

- Agriculture. — Le foin brun, page 24.
Amélioration à introduire dans nos fruitières du Jura, par M. le Dr Bousson, 336.
Ampélographie. Etude par M. Pulliat, concernant la Franche-Comté, 334.
Arôme des fourrages (1), par M. Schneider, 230.
Baron Frédéric (le), par G. Aimard, 64.
Bataille de Lutzen (la), par M. Perraud, 385.
Béatrix de Cusance, par M. Pingaud, 241, 282.
Bibliographie : Nos aliments, 91. — Conférences agricoles de M. le Dr Bousson, par M. le Dr Rouget, 126. — Extraits des Mémoires de La Huguerie, 129. — Grammaire de M^{lle} Arnoult, par M. Salins, 183. — Projet de loi relatif à la défense des vignes contre le phylloxera, par M. Tamisier, 218.
Coloration artificielle des vins, 166.
Concours général des fromages, à Paris, 32.
Concours de jeune bétail, 159.
Concours généraux d'animaux gras, à Paris, en 1878, 188.
Concours ouvert entre les instituteurs et les institutrices primaires, par la Société des agriculteurs de France, 190.
Contrat de mariage de messire Jean de Chalon et de damoiselle Marie d'Anghien, 258.
Cours de dictées agricoles, par M. Cretin, 347, 413.
Culture et usage de l'ortie, 130.
Distribution des récompenses à la suite du Concours agricole de 1877, 300.
Documents inédits relatifs à l'histoire de la Franche-Comté, par M. Baille, 321.
Dons faits à la Société, 240, 416.
Effet de la pulvérisation en agriculture, 94.
Election à l'Académie de Besançon de MM. Baille et Prost, 318.
Engrais perdus ou négligés, 310.
Etablissement d'une station laitière dans le Jura, par M. le Dr Bousson, 364.
Etude sur la maladie charbonneuse du porc, 373.
Exposition de Philadelphie, 49.
Extraits d'un livre-journal, etc., par M. B. Prost, 353.
Hygiène de la vue, par M. le Dr Rouget, 88.
Installation d'un lieutenant-général du bailliage d'Aval, etc., 65.
Instruction relative à la destruction de la mouche des bêtes à cornes, 316.
Lettre du Ministre de l'agriculture et du commerce, relative au doryphora, 326.
Louis XI et la Franche-Comté, par M. Vayssière, 176.
Moyen de reconnaître et de préserver la vigne du phylloxera, communication faite par M. Cretin, 239.
Nomination de notre Président comme membre correspondant de la Société centrale d'agriculture de France, 188.
Note sur la fuchsine, 151.
Phylloxera (le), par M. Vaissier, 191, 272, 304.
Phylloxera (du), à propos du commerce des cépages, par M. Dunand, 304.
Poésie : La pierre qui vire, souvenir de Poligny. — Le voyageur, par L. Mercier, 14, 184.

Programme du Concours littéraire de 1877, 158.
 Rapport sur la statistique du goitre endémique dans l'arrondissement de Poligny, par M. E. Blondeau, 43, 117, 146.
 Recettes utiles, 32, 103, 135, 167, 138, 345.
 Rendement du lait en beurre et en fromage dans les fruitières du Jura, et produit moyen annuel des vaches, par M. le D^r Bousson, 262, 306.
 Revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le D^r Rouget :
 Maïs avarié. — De la conservation des couleurs aux plantes sèches des herbiers. — Vinification jurassienne. — Les porcheries envisagées comme établissements insalubres, 29.
 Les hannetons. — Le radiomètre de M. Crookes. — Recherches chimiques relatives à l'action des vins sur les métaux usuels, 60.
 Note sur l'effet favorable pour la santé, dans le Jura, des raisins, des eaux et du courant d'air des montagnes. — Les premiers jours de la vie des veaux. — La ladrerie du bœuf par le ténia interne de l'homme, 100.
 Culture de la truffe. — Essais d'applications industrielles de la chaleur solaire. — Valeur des cendres végétales. — Note sur la conservation des vins mousseux, 132.
 Cerfeuil bulbeux. — L'origine de la pomme-de-terre et son introduction en Europe. — Le fer préservé de la rouille. — L'apiculture donne la richesse. — Le vignoble jurassien producteur de vins de Bourgogne et de Bordeaux. — Une grosse pomme de terre produit-elle plus qu'une petite ? — Le symphytum asperrimum. — Le marron-d'Inde. — Inconvénients des fours à chaux 160.
 Culture de l'osier. — Nouveau système d'étiquetage. — Qualités des vins d'Arbois. — Beurre : coloration artificielle, arôme. — Remède contre la piqûre des abeilles. — Les victimes volontaires de l'oïdium, 196.
 De l'éjointage des volailles. — Hygiène de la vue à l'égard des apprentis. — Débarrassez les arbres du gui. — Les binages et leur utilité. — Préparation des graines pour semences, 234.
 Le canard du Labrador. — De l'apiculture au point de vue moral. — Le crapaud mange-t-il les abeilles ? — Destruction de la cuscute, 276.
 L'outillage industriel en France. — Comment on peut nourrir une vache pour 14 centimes. — Empoisonnement par la nielle des blés, 312.
 Hygiène de la vue chez les nouveaux-nés. — Ponte des poules. — Produits du vignoble d'Arbois. — De l'innocuité de la fièvre aphteuse des bêtes bovines pour l'espèce humaine. — Des avantages de la castration pratiquée chez les poulains de lait. — Vacheries et fromageries. — Caillement du lait. Présure. — Pavage des écuries, 339.
 Perfectionnement apporté à la cheminée ordinaire. — Création de haies vives et soins à leur donner. — Le gamay-teinturier. — Le cyprès chauve. — Les ennemis de la vigne. — Litière artificielle. — Le nitrate de potasse et les champignons. — Un abortif violent, 380.
 Recherche de la fuchsine dans les produits vineux. — Emploi de la tourbe comme combustible industriel. — Semons la vigne. — Alimentation des bestiaux par le maïs, 409.
 Séances générales, 51, 93, 157, 186, 218, 260, 368, 398.
 Séances agricoles, 219, 369, 399.
 Traditions populaires, par M. Ch. Thuriot, 1, 33, 72, 105, 137, 169, 201.
 Vendange et vinification, 52.
 Viticulture. Les vignes américaines, par M. Pulliat, 19.
 Voilà les hirondelles, par M. Sauria, 180.

18^e ANNÉE. — 1877.

TRADITIONS POPULAIRES

COMMUNES

AU JURA, AU DOUBS ET A LA H^{te}-SAONE

RECUEILLIES PAR M. CH. THURIET.

La société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, vient de consacrer une large place dans ses Bulletins mensuels à l'impression des Traditions populaires de la Franche-Comté, qui appartiennent *exclusivement* au département du Jura. Comme complément nécessaire de cette collection, il existe un autre groupe de traditions franc-comtoises *communes aux trois sections départementales de notre province*. Ce sont ces traditions *communes au Jura, au Doubs et à la Haute-Saône* que j'ajoute ici, espérant que l'intérêt qu'elles peuvent offrir leur vaudra l'honneur de figurer encore dans le Bulletin de la Société de Poligny.

CH. TH.

LES DJINNS DU HAUT-JURA.

Les Djinns du Haut-Jura ne sont pas très-méchants. Leurs malices consistent seulement à faire perdre beaucoup de temps aux voyageurs à pied, qu'ils écrasent de leur poids en venant s'appuyer sur leurs épaules, et en égarant leurs pas durant des nuits entières; car ces mauvais plaisants ne se retirent de leur compagnie qu'au premier chant du coq, c'est-à-dire lorsqu'il est aisé de s'apercevoir des erreurs.

Voir MONNIER. *Trad.*, p. 612.

LA FÉE AUX PIEDS D'OIE.

(FRONTIÈRE SUISSE).

Un jeune forgeron nommé Donat, garçon de bonne mine, osa, dit-on, se présenter un jour dans la Beaume-aux-Fées de Vallorbe. Une

Les fées ne prit pas trop mal sa témérité. Car, en guise pour lui d'une vive passion, elle lui promit de l'accepter pour époux et de lui faire part de ses trésors. Elle n'y mettait qu'une condition, c'était qu'il ne se verrait que lorsqu'elle jugerait convenable de se montrer, et qu'il ne la suivrait jamais dans aucune partie de la caverne que dans celle où il se trouvait au moment de cet entretien. L'heureux ouvrier prit sans peine les engagements qu'exigeait de lui cette charmante protectrice.

Tout alla bien pendant une quinzaine. La fée avait donné à son amant deux bourses. Chaque soir, elle mettait dans la première une pièce d'or et dans la seconde une pièce d'or.

Cette union profane ne pouvait durer. Donat, malgré le serment qu'il avait fait, brûlait de pénétrer le mystère dont s'environnait son équivoque maîtresse. Le seizième jour, après avoir pris ensemble, à midi, comme à l'ordinaire, un excellent repas, la fée entre dans un cabinet voisin pour y faire sa méridienne. Aussitôt que l'impatient Donat la vit s'endormir, il entr'ouvre doucement la porte. — La belle sommeillait sur un lit de repos. Sa longue robe était un peu relevée. L'indiscret ! Que voit-il ? A sa grande surprise, il voit que sa Vénus a les pieds faits comme ceux d'une oie !... En ce moment de déconvenue, une petite chienne cachée sous le lit se met à japper. La dame se réveille. Elle aperçoit le curieux qui cherche en vain à se dérober à sa vue, lui adresse les plus vifs reproches, le chasse de la grotte et le menace des plus terribles châtimens, si jamais il révèle ce qu'il a vu.

De retour à la forge, Donat, malgré la leçon qu'il vient de recevoir, raconte son aventure à ses camarades. Ceux-ci se moquent de lui et le traitent d'imposteur. Pour prouver qu'il dit vrai, il ouvre ses deux bourses. Quel est encore son ébahissement ! Dans celle qui devait renfermer des pièces d'or, Donat ne trouve que des feuilles de saule ; dans celle où la fée avait mis des perles, il ne trouve plus que des baies de genévrier.

Donat confus abandonna le pays le jour même ; et la tradition ajoute que les fées disparurent vers le même temps de la grotte de Vallorbe.

(Voir MONNIER. *Trad.*, p. 274).

LÉGENDE DE BERTHE LA FILEUSE.

(FRONTIÈRE SUISSE).

C'est une tradition très-répandue dans plusieurs localités voisines

de Jougne et de la frontière suisse, que celle de la reine Berthe de Bourgogne, fille de Bourcard, duc d'Allémanie. On raconte que chaque jour cette jolie princesse filait comme la plus humble et la plus pauvre villageoise. C'était bien plutôt sans doute pour donner l'exemple du travail aux jeunes filles de la contrée que pour augmenter la richesse de sa maison. On dit qu'en tournant le fuseau, elle chantait la chanson des quenouilles, que Max. Buchon a reproduite ainsi dans son recueil de Chants populaires de la Franche-Comté :

A ta quenouille au ruban blanc,
File, file pour ton galand
La chemise à plis qu'il mettra,
Bientôt quand il t'épousera.

A ta quenouille au ruban bleu,
File, en priant bien le bon Dieu,
L'aube du vieux prêtre béni
Qui vous dira ; — Je vous unis !

A ta quenouille au ruban vert,
File la nappe à cent couverts
Sur laquelle, de si bon cœur,
Nous boirons à votre bonheur.

A ta quenouille au ruban gris,
File, file les draps de lit,
Pour ta chambrette dont vous seuls,
Lui et toi passerez le seuil.

A ta quenouille au ruban d'or,
File toujours et file encor
Les béguins, langes et maillots,
Pour ton premier gros poupenot.

A ta quenouille au ruban roux,
File un mouchoir de chanvre doux
Qui servira à essuyer
Tes yeux quand ils voudront pleurer.

A ta quenouille au ruban noir,
File, sans trop le laisser voir,
Le linceul dont, quand tu mourras,
L'un de nous t'enveloppera.

Lorsque Berthe fut morte, l'imagination populaire perpétua son souvenir dans la légende qui suit :



Chaque année, à minuit, dans la semaine qui sépare Noël du premier jour de l'an, on voit Berthe, la reine des fées et la gardienne des vertus domestiques, apparaître sous les traits d'une royale chasseresse, la baguette magique à la main. Malheur à la maison qu'habitent des enfants révoltés contre l'autorité paternelle ! Malheur à celle où se trouve du chanvre ou du lin non filé. La fée prend à tâche de l'enchevêtrer ou de le détruire. Berthe aime à trouver le repas préparé simplement et selon les mœurs antiques. Voit-elle la règle transgressée, ses yeux s'enflamment de courroux, et, aux mets préparés par la gourmandise, elle en substitue qui sont remplis d'étoupes. La fée franchit toutes les portes et pénètre partout dans la maison. Elle jette un regard complaisant sur les vieilles armoires et les antiques bahuts, habités par la troupe maligne des *servants*. Les servants, comme on le sait, ont pour office de veiller à ce que tout soit en ordre autour du foyer, de seconder l'homme actif et de stimuler le serviteur négligeant. Ils font tomber la couverture du lit des paresseux, et poussent parfois plus loin la plaisanterie ; ils tordent dans l'étable le cou de la vache la plus belle, ou font choir le lait que porte la fille mal peignée ; puis on entend la troupe folâtre qui s'enfuit avec des rires moqueurs. Ils vivent sous l'empire de Berthe la Fée, qui leur laisse le gouvernement de la maison, et court en murmurant des paroles prophétiques, rejoindre dans les forêts le chasseur noir et la multitude innombrable des ondins, des gnomes et des feux follets, fantômes comme elle, et comme elle puissants sur la crédule imagination du peuple.

(Voir *Acad. de Besançon*, août 1855, p. 82).

HISTOIRE D'UN EMPOISONNEUR.

(FRONTIÈRE SUISSE.)

Un homme, dit Boguet, revenait de Berne et se désespérait parce que son frère unique lui avait fait perdre dans un procès la plus grande partie de ses biens. Le diable lui apparut sous la forme du grand homme noir, et lui dit que s'il se voulait bailler à lui, il lui ferait non-seulement ravoir ses biens, mais ferait encore que tous ceux de son frère lui tomberaient en main. « Voila une boîte, lui dit-il, dans laquelle il y a de la graisse. Prends-la et va prier ton frère de traiter avec toi pour une somme d'argent. Tu l'inviteras à dîner ; tu mettras de cette graisse dans son potage et tu le verras mourir dans

peu de jours. Tu te feras nommer tuteur de ses deux fils auxquels tu feras semblablement manger de cette graisse, et ils mourront comme leur père. Tu demeureras ainsi maître de tous leurs biens. » Le pauvre homme ayant oui ce discours du diable, refuse de prendre la boîte et de se donner à lui. Le diable insiste et lui dit une dernière fois : « Tiens, voilà la boîte, quand tu auras fait ce que je t'ai dit, tu te donneras à moi. » Puis il posa cette boîte sur une pierre et disparut. Notre homme revenu du long trouble où ces paroles l'avaient jeté, prit la boîte et exécuta le conseil infernal. Il ne jouit pas longtemps du bien qu'il avait acquis ainsi, car le diable lui joua un trait de son métier. Il commença par le solliciter de se donner à lui ; et comme il n'en voulut rien faire, le diable le tortura et le battit si fort que ses gémissements éveillèrent les soupçons des voisins et de la justice. Il fut saisi, et, sur sa confession, exécuté à Nyon.

(Discours des Sorciers).

LÉGENDE DE L'ENFANT MORT.

(LIEUX DIVERS).

Une mère se désolait d'avoir perdu son enfant. Elle gémissait sans cesse et murmurait, accusant Dieu dans sa douleur. Le curé la reprit de cet excès de tendresse maternelle ; car enfin, les encycliques sont là pour le dire, il peut y avoir de l'excès dans les meilleures choses. Il l'engagea à contenir ses plaintes et les démonstrations de sa douleur, l'assurant que son enfant souffrait en paradis de la voir ainsi chagrinée. « Si vous me promettez, ajouta-t-il, d'être plus sage, je vous ferai voir votre enfant. — Ah ! pour cela, fit-elle, je vous le promets ! — Venez donc ce soir, à minuit, sous le porche de la chapelle du cimetière, je vous y attendrai. » Avant l'heure convenue, la mère était à son poste. Comme l'horloge du village sonnait minuit, elle entrevit au fond du sanctuaire une faible lumière. Peu à peu, cette clarté devint plus vive. Mais c'était loin, bien loin. Elle entendait comme un chœur de voix enfantines, avec des sons d'une musique très-douce. Puis, elle aperçut sortant de l'ombre une grande dame blanche qui portait une bannière, et deux rangées de petites filles aussi habillées de blanc, qui la suivaient lentement. Mais la pauvre mère ne revoyait pas son enfant. Cependant la procession blanche ne discontinuait pas, et les files d'enfant se suivaient, se suivaient sans solution de continuité, sans *dépondre*, comme dit le texte primitif de la légende. « Voyez-vous votre enfant, demanda le

prêtre? — Non, pas encore! » Et les files se suivaient toujours. « N'est-elle point parmi celles-ci? — Hélas! mon père, je ne la reconnais pas! » Tout-à-coup, la procession sembla finir; mais à quelques pas en arrière, on voyait une forme blanche qui marchait tristement, péniblement, comme affaissée. Cette forme blanche tourna la tête et la mère poussa un cri : c'était sa fille. « Vous voyez bien, dit le prêtre, que vos gémissements excessifs lui font de la peine! » Et depuis lors, la pauvre mère cessa de pleurer tout haut son enfant. Les gens qui racontent ceci ont soin d'ajouter comme morale, qu'on ne doit pas pleurer les enfants morts, qu'en les pleurant on les fait souffrir.

(Cette jolie légende a été rapportée par le Dr Perron dans un article sur les cimetières de Besançon, inséré dans la *Revue littéraire* de la Franche-Comté, 3^e année, p. 308).

LE MOINE FÉLIX ET L'OISEAU BLEU

(LIEUX DIVERS)

M. X. Marmier nous affirme, avec toute l'autorité de son érudition, que la légende du moine Félix et de l'oiseau bleu est d'origine allemande; mais elle est tellement connue en Franche-Comté, qu'elle ne saurait être omise dans cette collection, sauf à renvoyer le lecteur curieux au tome 1^{er}, p. 267 des frères Grimm, où il trouvera sous ce titre : *Les Nains de l'Heiling*, un récit analogue au suivant.

Un matin, le moine Félix sort de son couvent, et comme il se promène dans la forêt voisine, il entend gazouiller un petit oiseau dont la chanson le réjouit. C'était une belle journée de printemps; les rayons du soleil scintillaient entre les feuilles naissantes des arbres, la terre était couverte de fleurs nouvelles, l'air était doux et parfumé. L'oiseau continue sa chanson et le moine s'arrête à l'écouter. C'étaient des sons d'une harmonie merveilleuse, des accords d'un charme indéfinissable, et, comme pour accompagner cette mélodie, s'élevaient de toutes parts des bruits qui avaient une douceur infinie. Jamais il n'avait assisté à un concert aussi ravissant : les chants de l'orgue, dans la froide église du couvent, n'étaient rien auprès de cette musique ineffable de la nature qu'il entendait, couché dans les hautes herbes, sous le ciel bleu, au milieu des bois. Il écoute, il écoute, et plus il écoute, plus il est ravi. Cependant il se fait tard, l'heure de la retraite est venue, Félix s'achemine vers son couvent; mais, ô surprise, quand il arrive, il ne reconnaît

pas le frère portier, et celui-ci ne le reconnaît pas et lui refuse l'entrée du monastère. Un dialogue animé s'établit entre eux. Les autres frères accourent. Nouvelle surprise ! aucune de ces figures ne lui est connue. Alors, sur ses instances, on le conduit vers le prieur, et le digne homme, qui tombait de vieillesse, se rappelle en effet qu'autrefois on lui a parlé d'un jeune novice appelé Félix, dont le portrait se rapporte à la figure de la personne qu'on lui amène. On consulte les anciens registres du couvent. Le nom de Félix s'y trouve : cent ans s'étaient écoulés pendant qu'il écoutait chanter l'oiseau bleu.

(*Nouveaux Souvenirs de Voyage*, par X. MARMIER.
Franche-Comté, p. 70).

L'HISTOIRE DU ROSSIGNOL

(LIEUX DIVERS).

On dit qu'autrefois le rossignol ne chantait pas comme à présent durant la nuit, et qu'il dormait paisiblement comme les autres oiseaux. Mais voilà qu'un matin il se trouva pris à son réveil les pieds attachés par les vrilles d'un cep de vigne. Il faillit périr dans cette aventure. Aussi, depuis ce temps là, il ne dort plus et chante sans interruption, depuis le moment où la vigne commence à pousser jusqu'à ce que le vigneron l'ait émondée. On dit que dans ses chansons, le pauvre musicien rappelle sa mésaventure et que tous nos vignerons le savent bien. Il ne cesse de leur crier, au commencement de sa longue insomnie :

Taille vite, taille vite, afin que je puisse dormir.

Et quand la vigne pousse, il semble dire d'une voix lente et fatiguée :

*Vigneron, vigneron, ta vigne pousse, pousse, pousse dans le buisson ;
hâte-toi de l'émonder.*

Tous ceux qui écoutent chanter le rossignol n'entendent pas distinctement ces paroles. Il faut pour cela connaître le patois, cette langue primitive que parlaient nos premiers parents avec les rossignols du paradis terrestre.

LE MOULIN D'ÉCOUTE S'IL PLEUT

(LIEUX DIVERS).

Tout le monde, en Franche-Comté, connaît ce joli proverbe :

« *E y ait pus de pidie ai in cudot*

« *Qu'ai in orphenot.* »

Ce qui veut dire qu'un *cudot* est plus à plaindre qu'un orphelin.

Qu'est-ce donc qu'un *cudot* ?

Un *cudot* est un homme qui ne sait faire que de mauvais marchés, de ruineuses spéculations. Cette expression, qui appartient à nos dialectes comtois, dérive probablement du vieux mot français *cuidier*, qui signifiait croire, penser, ou de *cuidance*, qui voulait dire imagination, pensée. Le français moderne a tiré de la même racine le mot *outrecuidance*, signifiant présomption, prétention exagérée, pensées qui vont trop loin.

Voici une historiette populaire que ne dédaigneront pas peut-être les personnes qui se plaisent à étudier les caractères des hommes et en particulier celui du *cudot*.

Un *cudot* donc, puisque *cudot* il y a, possédait autrefois un bon petit domaine dans une des contrées les plus fertiles de notre province. Il le vendit un jour à vil prix pour construire à grands frais un méchant moulin sur le bord d'un ruisseau perdu au fond des bois, dans le creux d'un vallon sauvage. A peine l'usine fût-elle bâtie et mise tant bien que mal en état de roulement, qu'une grande sécheresse survint, au point que, faute d'eau, le moulin neuf n'était pas dans le cas de moudre le plus petit grain de blé.

L'infortuné meunier gémissait nuit et jour, car le chômage, en se prolongeant, allait le réduire à la dernière misère, lui, sa femme et ses enfants.

Une nuit qu'il ne dormait pas, il croit entendre des gouttes de pluie fouetter les vitres de la fenêtre. L'ainé de ses enfants, qui se réveille tout-à-coup, appelle son père dans l'obscurité et lui dit : « Père, quel nom faudra-t-il donner à notre moulin ? »

— « *Ecoute s'il pleut !* » lui répond le père, plus attentif au bruit des gouttes de pluie qu'à la question de son enfant.

— « *Ecoute s'il pleut !* observe aussitôt la mère qui ne dormait pas non plus. Ce nom convient merveilleusement à notre moulin ; il faut le lui donner. »

Et le moulin du *cudot*, que chacun connaît, reçut en effet ce nom, sous lequel on le désigne encore aujourd'hui. Ce nom parut si heureusement appliqué à la chose, que, depuis ce temps-là, on a conservé l'habitude d'appeler tout moulin qui chôme en temps de sécheresse : *le moulin d'écoute s'il pleut*.

LE PETIT PIERRE

C'était à la saison des fleurs. Le petit Pierre, enfant rose et blond, jouait dans le verger. Il cueillait à pleines mains et apportait à sa mère les plus belles fleurs dont le gazon était orné. Jamais l'enfant n'avait semblé plus gai, plus vif, plus heureux. Sa mère le contemplait avec amour et le laissait jouir en liberté d'un bonheur innocent et pur. Quand le soir fut venu, elle le prit dans ses bras caressants, lui fit dire sa prière au bon ange gardien et le coucha mollement dans son berceau d'osier; mais, par un fatal oubli, elle négligea de fermer la fenêtre du petit dortoir. Le lendemain, lorsqu'elle entra dans la chambrette, une fraîcheur pénétrante la saisit. Elle aperçut avec effroi la verrière entr'ouverte! Le petit Pierre s'éveilla. Il s'assit sur sa couche et se prit à pleurer. Il avait les yeux ouverts et disait à sa mère qui l'embrassait : Ma mère, j'ai froid, je n'ai plus sommeil. Pourquoi est-il toujours nuit? Fera-t-il jour bientôt?

La mère crut qu'il délirait. « Mais il fait jour, mon enfant. Ne vois-tu pas le soleil qui joue dans tes petits rideaux blancs? N'entends-tu pas les fauvettes qui chantent dans les arbres du verger, et ne vois-tu pas les belles fraises que je t'apporte? »

Le petit Pierre pleurait toujours et avait toujours les yeux ouverts. « Ma mère, je ne vois pas le soleil. Où donc est-il? J'entends bien les oiseaux qui chantent, mais où sont les fraises que tu m'apportes? Où es-tu, toi? je ne te vois point. Tu me trompes, il est encore nuit. »

La pauvre mère ne tarda pas à reconnaître que son enfant était aveugle. Ses yeux étaient toujours beaux, mais ils n'avaient plus qu'un regard fixe et impassible, devant lequel on plaça inutilement mille objets divers. Les plus belles fleurs qui le réjouissaient si vivement la veille n'étaient plus pour lui que des objets sans formes et sans couleurs.

En vain on eut recours, pour guérir la cécité de l'enfant, à tout ce que la science avait alors de plus célèbres représentants. Le pauvre petit fut abandonné des docteurs, qui le déclarèrent atteint d'une amaurose complète et incurable.

Plusieurs années se passèrent ainsi, et souvent l'enfant disait avec un accent plaintif qui déchirait l'âme de sa mère : « Ma mère, ne te verrai-je plus jamais? Conduis-moi donc où il fait jour. Je veux te voir; je veux voir encore les belles fleurs du verger. »

Un jour vint où, dans la Comté de Bourgogne, les reliques d'un grand saint furent apportées de Rome. Au récit des miracles qui s'accomplis-





saient partout sur le passage de la glorieuse chässe, la mère de l'infortuné petit Pierre, qui était une femme d'une grande piété, forma le dessein de conduire son enfant au-devant de la sainte caravane.

C'était à la saison des fleurs. Elle tressa une couronne des plus belles roses qu'elle put moissonner. Le petit Pierre, tenant d'une main cette couronne et de l'autre une bourslette contenant son offrande, fut conduit par un des religieux assistants auprès des reliques miraculeuses, tandis que la pauvre mère, agenouillée, le front dans la poussière, restait parmi la foule accourue de loin sur le passage du cortège.

Or, il arriva qu'à peine le petit Pierre eut déposé sa guirlande de fleurs et sa bourslette sur la chässe du bienheureux, qu'il s'écria : « Merci ! je vois, je vois tout le monde ! » Et bien que depuis plusieurs années il n'eût pas vu les traits de sa mère, et qu'il fût fort jeune quand le malheur de la cécité le frappa, il courut sans hésitation se précipiter dans les bras de cette mère qu'il reconnut au milieu de la foule immense des assistants.

LE ROI ET LA BERGÈRE

Voici une bien vieille histoire : elle date au moins du temps où la reine Berthe filait. En ce temps-là, bien certainement, il n'y avait encore ni Opéra ni Conservatoire ; mais la musique, cet art divin, qui a fait tant de merveilles depuis le commencement du monde, qui a fait mouvoir les pierres pour bâtir les murailles des plus grandes cités, qui a enchaîné la rage des tigres et des lions, et qui a pu même une fois, dit-on, fléchir l'inexorable gardien du séjour des morts, la musique était l'entraînement passionné d'un jeune prince qui venait de monter sur le trône et de ceindre la couronne. Ce prince, parcourant un jour nos vallées, entendit du haut d'une fenêtre où il respirait le frais, la voix d'une bergerette qui chantait, tranquillement assise au sommet d'une petite montagne, où elle faisait paître un troupeau de *biques* et d'*agnelets*. Emu par les accents de cette voix, le prince donna ordre à ses écuyers de seller aussitôt son cheval blanc, et, accompagné seulement de son page et de son frère, il gravit au galop le sentier de la montagne et arrive auprès de la bergerette qui venait d'achever sa chanson. Le roi la salue et la prie de recommencer sa jolie chansonnette. Toute troublée à la vue de ces trois beaux cavaliers, la bergère répond, en baissant les yeux : « Pardonnez-moi, grand prince, j'ai le cœur en tristesse et je ne puis plus chanter. » — « Pour vous remettre en

joie, dit le roi, il faudrait vous marier. Pour époux voulez-vous mon beau page ? mon beau page vous aurez pour époux. » Elle ne répondit point. — « Pour époux voulez-vous mon cher frère ? mon cher frère vous aurez pour époux. » Elle se tut encore. — « Si pour votre époux vous ne voulez ni de mon beau page ni de mon cher frère, fit le roi en se dé-couvrant le front, pour votre époux me voulez-vous moi-même ? » La bergerette rougit et n'osa rien répondre. — « Enfin, si vous ne voulez pas de moi, ajouta le roi en présentant sa main à la bergère, que dira-t-on de vous ? » — « On dira, répondit enfin celle-ci, en relevant la tête et en posant sa main dans celle que le roi lui offrait, on dira : *C'est la reine !* » — « *A la reine le roi !* » s'écrièrent en même temps les trois cavaliers, et ainsi fut décidé le mariage du roi et de la bergère. C'est depuis ce temps-là que l'on dit communément : Il ne faut s'étonner de rien ; on a bien vu des rois épouser des bergères.

Cette légende fait le sujet d'une chanson populaire bien connue en Franche-Comté. Elle figure dans le recueil de Max. Buchon. Voici le texte de cette chanson. Il est d'une concision remarquable qui se rencontre assez fréquemment dans la poésie populaire.

Tout là-haut sur ces côtes,
Une bergère il y a.
C'est une demoiselle
Qui chante joliment.
Du haut de sa fenêtre
Le fils du roi l'entend.
— Vite, vite qu'on selle
Mon joli cheval blanc.
Quand il fut sur ces côtes,
Finie est la chanson.
— Votre chanson nouvelle,
Belle, recommencez.
— J'ai le cœur en tristesse,
Je ne puis plus chanter.
— Pour le remettre en joie,
Il faut vous marier.
Si vous voulez mon page,
Mon page vous aurez.
Si ne voulez mon page,
Mon frère vous aurez.
Si ne voulez mon frère,
Moi-même vous aurez.

Si ne voulez moi-même,
Que dira-t-on de vous ?
— On dira : c'est la reine !
A la reine le roi !

LÉGENDES DE S^t MÉDARD

(LIEUX DIVERS).

S^t Médard, évêque de Noyon au vi^e siècle, fit tant de bien sur terre pendant sa courte existence, que le peuple a conservé de lui jusqu'à nos jours un souvenir qui paraît ineffaçable. Les proverbes et les légendes sur S^t Médard abondent dans tous les pays.

- « S'il pleut le jour de S^t-Médard (8 juin)
- « Il pleuvra quarante jours plus tard. »
- « *Quand è ploue ai lai saint Médâ*
- « *E ploue ché s'menn' san airâld.* »

(Proverbes de Franche-Comté).

Cependant, cet arrêt n'est pas irrévocable. On en appelle de S^t Médard à S^t Barnabé ou à S^t Gervais.

« S'il fait beau temps, dit-on, à l'heure où S^t Barnabé s'est noyé (1 heure du soir), ce que S^t Médard a fait, S^t Barnabé le défait. »

On donne ces deux proverbes en un seul quatrain :

- « Quand il pleut à la S^t-Médard
- « Il pleut quarante jours plus tard ;
- « A moins que la S^t-Barnabé (11 juin)
- « Ne vienne à lui couper le nez. »

Sur les bords de la Saône, où l'on célèbre la S^t Gervais, on dit :

- « S'il fait beau à la S^t-Gervais (19 juin)
- « Le temps se remet. »

La cause de la popularité de ces saints défunts n'est pas du tout facile à découvrir. En raison du goût bien prononcé des anciens pour les jeux de mots, quelqu'un avait cru un moment qu'on réputait S^t Médard l'apôtre de la pluie, parce qu'il disait et écrivait souvent *Noyon*, étant évêque de cette ville ; mais il n'en est rien, s'il faut en croire l'anecdote miraculeuse qui donna lieu au proverbe et qui a cours en Franche-Comté.

Une femme riche et avare avait, sur bons titres, droit d'usage dans

la prairie du lieu, avec faculté d'y prendre autant de foin qu'un homme en pourrait faucher dans un jour.

Elle fit donc venir un certain Médard, qui était un faucheur de grand renom, et lui désignant dans la prairie un carré vaste et dru, elle lui promit double salaire s'il fauchait toute la pièce avant la nuit; ce que Médard promit de faire avec l'aide de Dieu.

De grand matin, notre homme se rendit au pré.

Quand la bonne femme y vint, vers les huit heures, avec un copieux déjeuner, elle le trouva assis qui embattait mélancoliquement sa faux. « Oh! oh! dit-elle, voilà un étrange ouvrier, qui passe ainsi quatre heures à marteler sa faux! que vais-je devenir s'il en perd autant pour l'aiguiser? »

A midi, comme elle apportait au faucheur son repas, elle le vit debout qui commençait d'aiguiser sa faux. Elle ne put s'empêcher de lui en exprimer sa surprise et son mécontentement. « N'ayez souci de cela, répond Médard, je vous promets qu'avec l'aide de Dieu, ma tâche sera finie devant la nuit. »

Sur cette promesse, elle revint encore dans l'après-midi, apportant le goûter. Je crois que Médard allait mettre la faux au pré.

Cette fois, la dame en colère n'y tint plus. « Je vois à présent, dit-elle, sur quel fainéant j'ai compté! Je t'ai nourri d'une excellente pitance, me fiant sottement sur l'aide de Dieu, et mon droit d'usage pour cette année sera perdu! Reviens ce soir à la maison pour y souper, je t'y attends!... » — « Bonne femme, répond l'étrange faucheur, ne méprisez pas l'aide de Dieu, car sans elle vous ne pourrez jamais rentrer votre foin. »

Le soir, quand Médard eut fini sa tâche, suivant sa promesse, il revint au logis. Mais la femme irritée avait tenu parole, l'âtre était froid, et le pieux faucheur fut éconduit durement. Or, il advint que la pluie, dès ce moment, ne cessa de tomber pendant six semaines, et que l'herbe fauchée pourrit sur place.

Voilà comment les pluies de la S^t Médard arrivent de temps en temps pour nous apprendre qu'il est plus facile de faucher l'herbe que de la faire sécher.

(Revue littéraire de la Franche-Comté, 2^e année, p. 222).

La légende populaire ne se borne pas à dire que S^t Médard était un faucheur, travaillant comme un mercenaire, au jour le jour; elle va même, dans la version suivante, qui a également cours dans notre province, jusqu'à représenter S^t Médard comme étant propriétaire d'une

belle vache que des voisins lui dérobèrent une nuit pendant qu'il dormait. Mais cette vache portait au cou, et les voleurs ne le savaient pas, une clochette fée qui tintait sans cesse. Contrariés par le bruit de cette cloche et craignant d'être découverts, ils l'enlevèrent et la brisèrent. Le tintement ne continue pas moins à se faire entendre, si bien que les voleurs furent obligés de restituer la vache et de demander pardon à St Médard. C'est pourquoi l'on dit, en parlant de quelqu'un qui n'a pas la conscience bien nette : *Il entend la cloche de St Médard.*

(Même Revue, 3^e année, p. 71).

POÉSIE.

SOUVENIR DE POLIGNY

LA PIERRE QUI VIRE

(LÉGENDE).

I.

Regardez cette roche énorme,
D'un rond dolmen ayant la forme;
Est-ce l'ouvrage des Titans,
Du démon ou de la nature?...
Point on ne sait, mais on assure
Qu'elle tourne tous les cent ans!...

Cette pierre maudite ou sainte,
A Noël, quand minuit tinte,
Lentement se prend à virer,
Et le pâtre à qui son bon ange
Fait voir tourner ce roc étrange,
Obtient ce qu'il peut désirer.

Or, aux rives de la Glantine (1),
Berthe, de beauté fleur divine,
Tenait brillante cour jadis :
Tous les hauts barons épris d'elle,

(1) Petite rivière arrosant Poligny.



— 45 —

Pour un sourire de la belle,
Eussent donné le paradis.

Mais la fantasque châtelaine
Leur avait déclaré, hautaine,
Que pour servant elle n'aurait
Que celui dont la main heureuse
De la *Vouivre* (1) rare et famense
Le rubis lui rapporterait.

Les amoureux, par les collines,
Aux bords des lacs, dans les ravines,
Sont tous en chasse du joyau.
Plus d'un seigneur se donne au diable,
Mais la *Vouivre* reste introuvable
Et Berthe rit dans son château!...

Et cependant la noble dame
Ne se doutait pas qu'en son âme,
Le petit chevrier Ferry
L'aimait aussi d'amour immense,
Et que de douleur, de démence,
Il se mourait le cœur flétri...

Plus gracieuse qu'une ondine,
Sous les saules de la Glantine,
Il l'avait aperçue un jour.
Et depuis, le pâtre sauvage
Tout fasciné par son image,
Était devenu fou d'amour...

Un matin, que rempli de peines,
Il s'en allait par les fontaines,
Le serpent lumineux guettant,
Il fit rencontre d'une fée,
En vieille sorcière attifée,
Et qui lui dit en l'arrêtant :

« Petit berger, à ton front blême,
Je devine ton mal extrême;

(1) Une nymphe-serpent aux écailles de cuivre
Sur sa tête portant un rubis enflammé.

Sèche tes yeux de pleurs voilés :
Oui, des cent ans l'heure est bien proche,
Ce soir va voir tourner la roche,
Et tes souhaits seront comblés ! »

II

Dans sa triste et froide chaumière,
Ferry veille près de sa mère,
Près de sa mère agonisant.
La nuit est orageuse et sombre,
Et tordant les sapins dans l'ombre,
L'aquilon passe en rugissant.

A chaque coup de la rafale,
La moribonde toute pâle
Tressaille et tremble de terreur :
« O mon Ferry, murmure-t-elle,
Cette nuit me sera mortelle,
Reste, mon fils, là, sur mon cœur !

« Mais ta figure est anxieuse,
Et, malgré la tempête affreuse,
Quoi, pauvre enfant, tu veux sortir !
Vois, la mort m'étreint et me glace,
Ne t'en vas pas, seule, de grâce !
Oh ! ne me laisse pas mourir !... »

Le pâtre, la tête égarée,
N'entend pas sa mère éplorée
Qui l'appelle pleine d'effroi ;
Au loin, comme un glas, minuit tinte,
Il fuit.... et d'une voix éteinte
La vieille dit : « Malheur sur toi !... »

III

L'enfant, d'espoir l'âme agitée,
Arrive : la pierre enchantée
S'ébranle, et près d'elle, à l'instant,
Il voit, ô surprise inouïe !
Rayonner la *Vouivre* endormie
Avec son rubis éclatant !...

Comme un vautour fond sur sa proie,
Le pâtre frémissant de joie
Arrache à l'hydre son joyau ;
Le monstre jette un cri terrible,
Et le chevrier insensible
Se sauve à travers le côteau....

Il court... et plus fort la tourmente
Sur lui s'ameute mugissante,
L'enveloppe, fouette son front :
Et toujours la voix désolée
De la pauvre *Vouivre* aveuglée
Fait sanglotter l'écho du mont!...

Ferry, que le bonheur enivre,
Presse le trésor de la *Vouivre*
Sur son cœur qui bat triomphant.
Mais soudain, sous son pied qui glisse,
S'ouvre un immense précipice :
Dans l'abîme roule l'enfant!...

.....
Pendant toute la nuit l'orage,
Par les bois et les monts fit rage,
Et l'on trouva le lendemain
Dans la neige de sang couverte,
Un cadavre la tête ouverte,
Serrant un joyau dans sa main!...

Louis MERCIER.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 7 DÉCEMBRE 1876.

Présidence de M. le Dr Bousson.

La séance est ouverte à 10 heures. Le procès-verbal de la séance précédente est lu et adopté.

M. le Secrétaire de la Société d'émulation du Doubs nous annonce que le jeudi 14 décembre, cette Société tiendra sa séance publique annuelle, et que cette séance sera suivie d'un banquet. Il nous invite à y envoyer des délégués. L'invitation a déjà été acceptée par le bureau, et la Société désigne comme délégués MM. Baille, président honoraire, Cournut, principal du collège, et Salins, professeur.

M. le comte de Poligny nous offre, par l'intermédiaire de M. J. Jacquin, imprimeur à Besançon, un exemplaire de l'ouvrage qu'il vient de faire publier sur les origines, l'histoire et la généalogie de la maison de ce nom. M. Baille veut bien se charger de prendre, chez M. Jacquin, l'exemplaire qui nous est destiné.

M. le Ministre de l'Instruction publique accuse réception de soixante-deux exemplaires du Bulletin de notre Société, qu'il a bien voulu transmettre aux Sociétés correspondantes.

M. le rédacteur du *Courrier de Vaugelas* nous demande le programme des Concours ouverts par notre Société, en 1877. Il sera fait droit à cette demande aussitôt que le programme aura été arrêté.

M. le Président de la Société pour l'instruction élémentaire nous prie de vouloir bien lui indiquer les personnes vouées à l'enseignement primaire laïque qui nous paraissent dignes de récompense. Nous nous inclinons devant l'opinion qui semble prévaloir qu'aucun encouragement ne doit arriver aux instituteurs que par la voie de leurs chefs hiérarchiques, et nous regrettons vivement qu'il ne nous soit plus possible de présenter, comme nous l'avons fait pendant plus de 15 ans, des candidats aux récompenses offertes par cette Société.

M. Laliman, viticulteur à Floirac (Gironde), remercie la Société du diplôme de membre correspondant qui lui a été adressé.

Il est donné lecture d'une revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget.

M. Monin, rapporteur de la commission du Concours littéraire de 1876, dépose son rapport. Les conclusions de ce rapport sont mises aux voix et adoptées. En conséquence, la Société décerne :

1° Une médaille d'argent à M. Godin, instituteur à Francs, par Lussac-de-Libourne (Gironde), pour trois poésies : *Madeleine*, légende franc-comtoise ; *le Coffret*, élégie ; *l'Arbuste*, sonnet.

2° Une médaille de bronze à M. Louis Mercier, de l'Académie de Besançon, pour un poème : *La belle Yseult*.

3° Une mention très-honorable à M. Pierre Mieusset, conducteur des Ponts-et-Chaussées à Besançon, pour une poésie : *Conversion ou histoire d'un trappiste de la Grâce-Dieu*.

4° Une mention honorable à M. Richard-Baudin, professeur au collège de Poligny, pour une pièce : *Le lever du soleil sur la Faucille, au mois d'août*.

5° Mention honorable à M. Paul Labbé, homme de lettres à Thiber-ville (Eure), pour une légende franc-comtoise : *Mahaut la Rousse*.

6° Une mention honorable à M. Oppepin, de Nevers, pour une poésie : *Le Compagnon de route*.

7° Une mention honorable à M. Richard-Baudin, déjà nommé, pour des Stances à MM. Fourncret, de Mont-sous-Vaudrey.

M. Jules Léon, qui aurait été classé parmi les lauréats, en raison d'une pièce : *La Tour de Vergy*, à Dole, s'est mis hors concours.

Est nommé ensuite membre titulaire, M. Perrot, notaire à Villers-Farlay, présenté par M. Bousson.

VITICULTURE

M. Pulliat, le célèbre cépagiste, vient d'entreprendre, en collaboration avec MM. Robin et Planchon, la publication d'un journal intitulé : *La Vigne américaine, sa culture, son avenir en Europe*.

Nous extrayons du premier numéro de ce journal les pages ci-après qui expliquent le but de l'œuvre, étant de nature à intéresser vivement nos lecteurs.

LES VIGNES AMÉRICAINES

Dans toutes les régions de l'ancien continent, du 25° au 50° degré de latitude nord, on rencontre plus ou moins fréquemment la vigne à vin (*vitis vinifera*) à l'état sauvage; mais, dans les diverses zones de son habitat, les caractères de cet arbuste varient suivant les conditions climatiques où il se trouve, et parfois ces nuances distinctives sont assez tranchées pour constituer des races.

Les vignes de la Chine et du Japon ont un *facies* tout-à-fait distinct de celui des vignes de la partie occidentale de l'Asie et de celles de l'Europe. Quant aux cépages américains, ils ont une physionomie toute particulière et beaucoup plus variée que les vignes des autres pays, probablement parce que, dans les immenses espaces de terrains restés incultes dans le Nouveau-Monde, la vigne cultivée n'a pas encore pris la place de la vigne spontanée, et que cette dernière n'a pas été jusqu'à sensiblement modifiée par la culture, tandis qu'en Europe on est arrivé, par des croisements successifs, à perdre la trace des différents

types bien caractérisés qui ont dû exister primitivement. Aussi nous pensons, contrairement à la croyance générale, que nos vignes de grande culture des régions tempérées sont issues de types indigènes, et qu'elles ne nous viennent pas, comme l'ont écrit tous les auteurs anciens ou modernes, d'importation asiatique.

Il serait impossible aujourd'hui de retrouver, parmi nos vignes cultivées d'Europe, des types *primordiaux*, auxquels on puisse rattacher les raisins si nombreux qui servent à confectionner des vins pour l'alimentation. Cependant, si l'on compare, par exemple, le raisin Cornichon à grappe lâche, écourtée, courtement conique, de maturité tardive, avec les petits raisins cylindriques, serrés et précoces de nos Pineaux; si l'on considère les bois gros, courts, érigés, à large étui médullaire du premier, et les sarments grêles, très-ligneux et longuement traînants du second, on est fort tenté de croire que ces deux cépages sont issus de deux types tout-à-fait différents, et très-disposés à admettre que le premier a dû prendre naissance dans les pays chauds, tandis que le second doit être originaire des régions tempérées qui se rapprochent du Nord. Il est, en effet, dans l'ordre des choses, que les vignes tardives naissent dans les régions chaudes, là où elles peuvent mûrir leur fruit et leur bois, et que la zone tempérée produise des cépages de maturité hâtive dont le sarment, bien aouté par une défeuillaison précoce, résiste aux rigueurs de l'hiver.

Nous sommes d'autant plus porté à admettre cette hypothèse, que nous trouvons, en étudiant les vignes américaines sauvages ou demi-sauvages, des exemples qui concordent tout-à-fait avec notre manière de voir et semblent lui donner raison. En effet, les cépages du nord des Etats-Unis sont complètement distincts, complètement différents de ceux du sud, soit par le mode de végétation, soit par l'époque de floraison, soit par la fructification; et cependant, par des croisements tout-à-fait récents entre les vignes du nord et du sud, les viticulteurs américains sont déjà arrivés à produire des sujets hybrides qui reproduisent sur le même pied les caractères de deux, et quelquefois trois types différents, sans que l'on puisse les rattacher à une race distincte, parce qu'ils n'ont qu'une partie des caractères de cette race et que, s'ils s'en rapprochent par certains points, ils s'en écartent au contraire par d'autres. Toutefois la culture de la vigne, relativement récente aux Etats-Unis, n'a pas encore tellement modifié les types les plus cultivés, qu'on ne puisse suivre la filiation des nombreuses variétés obtenues par le semis. Il est donc à la fois intéressant et utile d'étudier les cépages américains

dans leur état actuel, et de bien préciser tous les caractères qui distinguent les différents types, avant que la culture ne vienne, par ses combinaisons, mélanger tous ces caractères et faire disparaître les types primitifs pour les remplacer par des variétés de semis plus méritants par leurs produits.

Parmi les vignes spontanées décrites par les botanistes américains, quelques-unes ne sont connues que par des échantillons recueillis dans des herbiers et n'ont jamais été plantées dans des collections pour être comparées avec celles déjà connues et cultivées. Bien que, parmi ces variétés sauvages, plusieurs soient signalées comme très-intéressantes, les renseignements que l'on possède au point de vue de leur valeur culturale, de leur résistance au phylloxera, sont trop vagues pour que nous puissions en parler en bien ou en mal; nous attendrons pour les mentionner, de les avoir étudiées et cultivées dans nos collections. Pour le moment, nous décrirons seulement les quatre types de vigne auxquels se rattachent les nombreuses variétés de raisins cultivées aux Etats-Unis pour la confection des vins. Afin de rendre plus saisissables et plus saillants les caractères spéciaux de chacun de ces types, nous les faisons figurer dans un tableau synoptique, sur quatre colonnes parallèles, et nous faisons une petite liste des variétés principales de chacune de ces races. Nous éliminons, à dessein, de cette nomenclature, toutes les variétés provenant d'hybridation, qui ne reproduisent pas les caractères propres à chaque groupe. Ces raisins seront l'objet d'une étude spéciale lorsque nous aurons passé en revue toutes les vignes natives cultivées en Amérique.

(Voir le tableau ci-derrière).

Les caractères des quatre principaux types de vignes américaines étant ainsi bien établis, nous passerons en revue les variétés de chacun de ces groupes, en commençant par ceux qui ne sont pas cultivables sous notre climat ou qui ne sont pas résistants au phylloxera. Nous ne parlerons que très-sommairement des variétés de ces deux groupes, attendu qu'elles n'offrent aucun intérêt culturel pour nos vignobles phylloxérés, et nous donnerons au contraire tous les détails possibles sur les vignes *Cordifolia* et *Æstivalis*, qui sont résistantes et qui s'accommode très-bien de notre climat où elles mûrissent leurs fruits.

	CORDIFOLIA ou RIPARIA (Résistante)	LABRUSCA (Non-résistante)
FLORAISON.	1 ^{re} époque, du 20 au 25 mai(1). De 12 à 15 jours plus hâtive que celle des vignes d'Europe. Très-odorante, surtout sur les variétés stériles.	2 ^e époque, du 10 au 15 juin. Concorde généralement avec la floraison des vignes d'Europe.
FEUILLES ET SARMENTS.	Sous-moyenne ou petite, cor- difolme, glabre sur les deux faces ou à peu près, lisse en dessus : sinus à peu près nuls. Sarments grêles, lisses, gla- bres, longuement trainants. (Hirsutés sur la Vitis Solonis).	Grande ou très-grande, pres- que toujours garnie infér. d'un épais duvet blanc, glauque ou couleur de rouille : sinus peu profonds. Sarments forts, duveteux ou hispidulés à l'état herbacé.
GRAPPE.	Sous-moyenne ou petite, un peu serrée, cylindrique. Grain petit, sphérique ou légè- rement ellipsoïde. Saveur spéciale qui diffère du goût foxé, mais plus agréable. Chair un peu pulpeuse.	Moyenne ou sous-moyenne, peu serrée, cylindrico-conique, parfois ailée. Grains sur-moyens ou gros, sphériques sur les variétés na- tives. Saveur toujours plus ou moins foxée. Chair pulpeuse, résistante.
ÉPOQUE DE MATURITÉ.	Les Cordifolia débutent à la maturité un peu plus tôt que les Labrusca, mais ils atteignent plus tardivement leur maximum de maturité. Le raisin n'acquiert toutes ses qualités que lorsqu'il a subi les premières gelées. (Sous le climat du Lyonnais). L'observation ne s'applique pas au climat méditerranéen.	Les Labrusca concordent géné- ralement de maturité avec les vignes d'Europe de première et de deuxième époque.
VARIÉTÉS	Clinton noir. Clinton blanc ou King. Taylor. Franklin. Vitis Solonis forme un type à part.	Alexander, Catawba, Concord, Isabella, Hartford prolific, Martha, etc., etc.

L'époque de floraison est prise d'après le climat de la région lyonnaise.

ÆSTIVALIS
(Résistante)

3^e époque, fin juin. Plus tardive que celle de toutes les vignes d'Europe.

Se divisent en 2 groupes.

Le premier est à feuilles grandes, bien sinuées, légèrement garnies infér. d'un léger duvet floconneux : pétiole long ou très-long, fort. — Dans le second, les feuilles sont presque orbiculaires, un peu duvetueuses : pétiole fort. Sarment gros, lisse, glabre, recouvert d'une cuticule blanchâtre, surtout sur les nœuds et dans les deux groupes.

1^{er} groupe, grappe grande ou très-grande, ailée, conique, lâche; pédoncule très-long, un peu grêle.

2^e grappe, moyenne ou sous-moyenne, cylindrique rarement ailée, un peu serrée, pédoncule long. Dans les deux groupes, grains petits, sphériques, clairs, assez fondants, saveur simple.

Quoique la floraison des æstivalis soit plus tardive que celle de nos vignes d'Europe, le plus grand nombre mûrit à la deuxième époque : quelques variétés ne mûrissent qu'à la 3^e ou 4^e, quelques-unes au contraire, mais c'est l'exception, mûrissent à la fin de la 1^{re}.

1^{er} groupe : Jacques, Herbemont, Norton s' Virginia, Elsinburg.

2^e groupe : Cunningham, Rulan-der, Pauline, etc.

ROTUNDIFOLIA ou VULPINA
Résistante, mais d'une culture impossible en Europe.

4^e époque. Deux mois après la floraison des Cordifolia.

(Du 20 au 25 juillet). Lorsque le fruit de ces dernières a atteint toute sa croissance.

Très-petite, entière, cordiforme, glabre sur les deux faces, lisse, brillante supér. : denture obtuse. Bois grêle, d'un vert jaunâtre, tiqueté de lenticelles grises; moëlle dure, très-peu développée; écorce simple, très-adhérente, ne se détachant pas en lanières longitudinales comme sur les vignes d'Europe. Vrille unifide, jamais à deux divisions.

Très-petite, composée de cinq à six grains, gros, sphériques, se détachant à la maturité sans laisser un pinceau au pédicelle. Peau très-épaisse. Chair pulpeuse, très-résistante. Saveur spéciale.

Maturité de cinquième époque.

La maturité des grains n'est pas simultanée, mais successive. On les récolte à plusieurs reprises, en secouant le cep.

Black Bullace, Scuppernong, etc.

La vigne Rotundifolia est une espèce bien tranchée; on hésite même à la classer dans le genre vigne.

AGRICULTURE.

LE FOIN BRUN

Un membre de la Société nous ayant consulté sur la fabrication du foin brun en usage, croyait-on, en Suisse, en Belgique et en Écosse, nous nous sommes adressé à l'un de nos savants collègues, M. E. Risler, directeur de la station agronomique de la Suisse romande, qui a bien voulu nous faire parvenir en réponse la lettre suivante :

Vous me demandez, s'il est possible, des renseignements très-précis sur la fabrication du foin brun ou foin fermenté, opération qui est pratiquée sur la prairie même. Le mode de fabrication, ajoute-t-on, est employé en Suisse, en Belgique et en Écosse. En effet, beaucoup de livres d'agriculture qui se copient les uns les autres, sans se donner la peine de vérifier les faits, entretiennent chez leurs lecteurs l'illusion que, dans ces pays (quelques-uns y ajoutent l'Allemagne), la fabrication du foin brun est usuelle. C'est un mythe agricole. Je crois connaître suffisamment ces contrées pour pouvoir affirmer que dans aucune d'elles, et, disons tout de suite, dans l'Europe entière, il n'existe pas un seul agriculteur qui fabrique habituellement, le sachant et le voulant, du foin brun. Malheureusement, il nous arrive à tous d'en faire quelquefois malgré nous : lorsqu'à l'approche de la pluie nous avons mis notre foin demi-sec en *cuchets*, comme on dit ici (*veillottes* ailleurs), et que le mauvais temps dure plusieurs jours, nous le voyons peu à peu tourner au brun ; il fermente quand nous y mettons la main, il est tout chaud. Nous attendons avec anxiété une éclaircie pour ouvrir nos *cuchets* et arrêter cette désastreuse fermentation. Si ce rayon de soleil tarde trop, nous n'aurons bientôt plus que du fumier. Mais le ciel se découvre. Quel bonheur ! Holà ! Pierre, Jean, prenez vos fourches ; allons ouvrir les *cuchets*. On se hâte ; le soleil nous fait la faveur de durer assez longtemps pour sécher notre foin. Nous pouvons le rentrer ou le remettre le soir en *cuchets*, sans crainte de le voir continuer à fermenter, si toutefois le beau temps se maintient, et le lendemain, nous achevons de le mettre en état d'être mis en grange. *Nous avons fait du foin brun*. Pour mon compte, j'aurais préféré rentrer du *bon foin vert*.

Evidemment, tout bon agriculteur doit chercher à rentrer son foin

le plus vite possible et avec le moins de frais de main-d'œuvre possible.

Dans les parties basses de la Suisse, nous avons quelquefois, en juin et juillet, des journées assez chaudes pour pouvoir engranger le même jour du foin fauché le matin. Je me borne à le retourner une fois, le râteau à cheval le met en *rouets*, et les chars sont chargés. Nous mettons nos foins tout de suite dans les bâtiments, sans faire des meules temporaires en pleine prairie et sans botteler, comme on le fait aux environs de Paris.

Le fourrage peut rester plusieurs jours en andains sans souffrir, si l'on ne touche pas ces andains. Si l'on a commencé à les remuer, il faut ou les rentrer le même jour, ou les mettre le soir en *veillottes* de 1 quintal à 2 quintaux (80 à 100 kilogrammes). Le lendemain, si le temps est beau, on ouvre les *veillottes* vers neuf ou dix heures du matin, on retourne une fois le foin étalé et on le rentre. S'il pleut, on laisse les *veillottes* fermées jusqu'à ce que le soleil reparaisse. C'est alors que nos *veillottes* peuvent quelquefois s'échauffer et prendre une teinte brune. Mais cela m'arrive bien rarement.

Certes, dans le cas où quelque pronostic pourrait m'assurer que la pluie durera un peu longtemps, il vaudrait mieux, au lieu de faire des *veillottes* de 1 à 2 quintaux, faire des meules de 100 à 150 quintaux (comme le disent les auteurs qui prétendent avoir fabriqué du foin brun avec méthode et régularité). Mais cette concentration du foin et la construction des meules demandent du temps et de la main-d'œuvre. Au prix où sont aujourd'hui les ouvriers, on ne s'amuse pas à les employer à faire des choses qui ne seront pas sûrement utiles et qui seront même probablement inutiles; quand l'orage menace, on n'en a, du reste, pas toujours le temps. On fait des petites *veillottes* ou *cuchets*, parce qu'on espère toujours que la pluie ne durera pas longtemps, que le soleil reparaitra bientôt et qu'on aura alors moins de peine pour ouvrir ces petits tas que pour défaire une grande meule.

Depuis vingt ans que je fais des foins, j'ai toujours réussi à me tirer d'affaire avec mes *cuchets* ou *veillottes*. A quoi bon dépenser des journées d'ouvriers à faire des meules et du foin brun, en supposant même que ce foin brun soit aussi bon que le foin vert? Nous reprendrons ce point tout-à-l'heure.

Dans les parties élevées de la Suisse, où les pluies et brouillards sont plus fréquents dans la saison des fenaisons ou regains que chez nous, dans ces vallées étroites où les rayons du soleil arrivent tard et dispa-

raissent de bonne heure, on emploie quelquefois, pour faciliter la dessiccation des fourrages, des *cavaliers* ou supports en bois, sur lesquels on étale le foin. Ce sont ou de simples perchoirs dont on entrecroise les échelons et dont le piquet pointu est fiché en terre, ou des trépieds de 7, 8 et 10 pieds de hauteur, dont les pieds ont des trous dans lesquels on met des chevilles. Sur ces chevilles, on pose en travers des liteaux ou baguettes, et, sur le tout, on étale le fourrage.

Quand les prés ne sont pas trop éloignés des bâtiments de ferme, on rentre le foin directement dans les fenils.

Mais quand ils sont loin de la ferme, et que les chemins pour y arriver sont très-mauvais, on met le foin soit dans des petits chalets construits *ad hoc*, soit en meules. Puis, au commencement de l'hiver, on transporte le foin des meules au moyen de traîneaux dans la ferme. Celui des chalets y reste jusqu'à ce qu'on en ait besoin pour la nourriture des animaux.

Comme on a, dans les Hautes-Alpes, moins de chaleur qu'ici pour sécher le fourrage, on le met souvent en meule ou en grange moins sec que chez nous, et il arrive quelquefois que le foin y prend une teinte brune. Mais on ne le fait jamais exprès, et l'on préférerait toujours avoir du foin vert.

Le foin brun n'est pas marchand; les chevaux n'en veulent pas. Les vaches le mangent même avec plaisir, mais il est moins nourrissant, à poids égal, que le foin vert.

Dans un mémoire fort intéressant sur les *Transformations chimiques qui se produisent dans les fourrages par la fenaison*, mon ami, M. le Dr Voelcker, chimiste de la Société royale d'agriculture d'Angleterre, cite les résultats d'une analyse qu'il a faite d'un échantillon de foin brun.

Le foin contenait :

Humidité	18,33
Matières grasses	1,70
Matières albuminoïdes solubles, contenant 0,31 d'azote	1,94
Mucilage, gomme, matière extractive brune et traces de sucre	9,24
Acide acétique	1,93
Cellulose en partie digestible	51,54
Matières albuminoïdes insolubles, contenant 1,40 d'azote	8,75
Matières minérales solubles	3,98
Matières minérales insolubles	2,59
	<hr/> 100,00

Ce foin brun avait une réaction acide, une odeur assez aromatique et une saveur assez agréable. L'analyse montre que cette réaction était due à la présence d'une quantité d'acide acétique assez considérable. Elle montre en même temps que le foin brun ne contient presque plus de sucre ou d'hydrates carbonés facilement convertis en sucre. Or, le sucre est un des éléments principaux de la valeur nutritive du foin. Un bon foin vert contient de 34 à 44 p. 0/10 de sucre ou d'hydrates carbonés (féculs, etc.) faciles à transformer en sucre. La fermentation trop active du foin brun les a détruites; il y reste quelques composés bruns analogues à l'humus. La fermentation a également détruit une partie des matières albumineuses; le foin brun est moins riche en azote que le foin vert.

Voilà ce que nous apprend l'analyse chimique. Il faudrait y joindre l'opinion des bêtes sur les propriétés nutritives du foin brun. Comme les bêtes ne parlent pas, on ne peut connaître leur opinion qu'en les pesant de temps en temps, elles et leurs produits.

Quoique les animaux mangent du foin brun avec plaisir, ajoute M. Voelcker, le sucre, qui disparaît quand le foin s'échauffe et devient brun dans la meule, me paraît avoir plus de valeur que les substances aromatiques qui sont produites par la fermentation.

Une fermentation légère, comme celle qui a toujours lieu dans les meules et les granges, *quand le foin n'a pas été rentré trop sec*, est utile, parce qu'elle donne au fourrage bonne odeur et bon goût, sans détruire le sucre qu'elle renferme. Il faut laisser au foin une certaine dose d'humidité; il n'en faut pas trop. Où se trouve la limite? C'est précisément la couleur qui nous l'indique. Le foin doit rester aussi vert que possible. Dès lors qu'il tourne au brun, c'est preuve qu'une partie de son sucre a disparu.

D'après cela, il est inutile de chercher à généraliser et à transformer en méthode régulière de fenaison cet accident, qui produit du foin brun quand la pluie est venue malencontreusement empêcher la fabrication du foin vert.

Cependant, il faut remarquer que le foin grossier des prairies un peu marécageuses peut être rentré dans un état plus humide que le foin tendre des bons prés. Si on le rentrait trop sec, il ne fermenterait pas du tout dans la grange ou dans la meule, et un excès de fermentation est moins à craindre pour lui que pour le foin de première qualité. Une certaine fermentation l'adoucit, lui donne bon goût; comme il contient relativement moins de sucre que le foin des prés doux, il

risque moins d'en perdre en s'échauffant, et la fermentation peut rendre assimilable une partie de la cellulose qu'il contient. C'est ainsi que la paille hachée, mise en fermentation un ou deux jours avant d'être fourragée, devient plus nourrissante que la paille hachée non fermentée.

Mais il ne faut pas pousser la fermentation même du foin grossier ou jonqueux au point qu'il devienne tout-à-fait brun. Il y a moins d'inconvénient pour lui à ce qu'il fermente au point de devenir brun que pour le foin doux, mais la couleur brune indique toujours la limite extrême de la fermentation possible, et il vaut mieux se tenir en dessous de cette limite que risquer de la dépasser.

Pour le foin et surtout pour le regain, si l'on craint de l'avoir rentré trop humide, il faut y mélanger des couches de paille, le saupoudrer de sel et le faire tasser fortement par des gens qui se promènent dessus.

En résumé, pour toute espèce de foin, il est bon qu'il subisse, dans la meule ou dans la *teiche* (nous appelons ainsi la masse de foin engrangée), une certaine fermentation. Cette fermentation ne doit être que très-faible pour les fourrages tendres des bons prés, surtout quand ils ont été fauchés en fleur; elle ne doit jamais y détruire la couleur verte du foin. Elle peut être plus forte pour les foins plus mûrs ou pour les foins grossiers des prés un peu marécageux, et il y a même un certain avantage à ce qu'elle soit plus forte pour ces derniers; elle les radoucit; mais la couleur brune indique pour les foins des prés humides la limite extrême qu'il ne faut jamais dépasser et rarement atteindre. Quelque foin que ce soit, il vaut mieux qu'il reste aussi vert que possible et ne tourne jamais au brun complet.

Pour remplir ces conditions, on ne doit pas pousser trop loin la dessiccation du foin dans les meilleurs prés. Il faut s'arrêter quand le foin devient trop cassant; quoique sec, il doit conserver une certaine souplesse.

Quant au foin *bâcheux* ou *jonqueux* des prés humides, on peut le rentrer encore un peu plus humide.

Il est difficile de définir exactement ces degrés d'humidité; c'est une question de coup d'œil et d'expérience.

Vous me demandez encore si le regain de prairie et les feuilles de carotte peuvent se mettre en silos, et dans quelles conditions.

Dès lors qu'on peut sécher le regain de prairie, cela vaut toujours mieux que l'ensilotage, et cela est encore moins cher, puisqu'on n'a pas

à creuser les silos. Mais il n'y a aucune impossibilité matérielle à ensiler les regains de prairies. On pourrait le faire si, très-tard, en automne, on avait encore à rentrer des regains sans qu'il soit possible de les sécher. Il faudrait alors les ensiler tout verts, les tasser fortement et les saupoudrer de sel. Je ne l'ai jamais fait, mais je n'y vois rien d'impossible.

L'ensilotage n'a sa raison d'être que pour les fourrages qu'il est impossible de conserver à l'état de foin, par exemple pour le maïs. Il réussit très-bien pour les feuilles de carottes ; je l'ai essayé jadis et j'ai bien réussi.

(Bulletin de la Société des Agriculteurs de France).

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Maïs avarié. — Il y a vraiment de quoi frémir quand on lit le mémoire présenté par M. Embroso à l'Académie des sciences, et qu'on réfléchit au nombre considérable de personnes qui mangent du maïs sous différentes formes et sans la moindre défiance. Qui l'aurait cru ? Cette céréale si répandue, qui se prête de tant de façons à notre alimentation, cette plante fourragère qui fait le régal de nos étables et de nos basses-cours, peut, dans certaines conditions, devenir aussi malfaisante que les plantes vénéneuses, car elle contient alors un poison présentant tous les caractères de la *strychnine*, et pour que ce changement radical s'opère dans les qualités du maïs, il suffit qu'il soit avarié !

On savait bien déjà que le maïs avarié pouvait être très-malsain. On lui attribuait notamment une maladie chronique très-grave, le *pellagre*, qui sévit en Italie, en Espagne et en France dans les contrées où croît le maïs. Mais M. Embroso a poussé plus loin ses investigations. Après avoir constaté que l'absorption prolongée d'une macération de maïs pourri dans l'alcool suffisait pour provoquer l'affection dont on vient de parler, il a voulu dégager du végétal l'élément nuisible, et il en a extrait une sorte d'huile essentielle avec laquelle il s'est livré à beaucoup d'expériences sur des animaux. Les résultats qu'il décrit avec soin ont été des plus concluants : non-seulement la teinture ou macération du maïs avarié renferme un poison violent, mais encore l'eau avec laquelle on lave la plante qui a déjà donné la teinture contient elle aussi

une substance vénéneuse agissant absolument comme la *strychnine*.

En résumé, donc il faut se garder strictement de l'usage du maïs avarié pour la nourriture de l'homme et des animaux.

(*Moniteur universel*).

De la conservation des couleurs aux plantes sèches des herbiers. — Dans le journal *le Cultivateur de la région lyonnaise*, M. Boulade, notre savant physicien-chimiste, fait généreusement connaître un procédé précieux pour toute personne collectionnant des plantes en albums, c'est le secret de leur conserver tout ou partie de leur éclat primitif.

Ce procédé consiste dans la rapide dessiccation des plantes; pour l'obtenir, il faut comme d'habitude étendre les plantes avec beaucoup de soin entre plusieurs feuilles de papier non collé (papier à filtrer), puis, on place les plantes ainsi préparées entre deux *briques réfractaires* et non briques ordinaires, et on les porte dans un four ou fourneau de cuisine, chauffé de 60 à 70 degrés centigrades.

Une heure après, on renouvelle les papiers en contact avec les plantes, et après deux ou trois heures passées dans cette atmosphère, la dessiccation est complète et ces fleurs peuvent être placées dans l'album. Si l'opération a été bien conduite et la température convenable, l'éclat des couleurs n'a nullement souffert. Ce procédé, présentant le double avantage d'une rapidité d'exécution et d'une parfaite conservation, nous le recommandons à tous les amateurs de botanique. (Extrait du *Bulletin et Journal de la Société d'horticulture pratique du Rhône*, décembre 1875).

Vinification jurassienne. — Il est une chose surtout que je voudrais voir enfin délaissée, abandonnée sans retour, c'est notre mauvaise méthode de vinification, notre mauvaise manutention en général, parce qu'elle est la mortelle ennemie de nos vignobles, dont elle compromet si gravement les produits, que les circonstances du sol, de plants, d'orientation, fussent-elles constamment réunies, tous ces avantages seraient invariablement anéantis par la manutention pernicieuse que nous leur faisons subir.

Ainsi, à une négligence pour les vaisseaux vinaires qu'on ne rencontre dans aucun vignoble, à l'emploi beaucoup trop rare et trop négligé de la mèche, à des cuvages trop longtemps prolongés et pratiqués le plus souvent sans la grappe, à l'oubli trop général des soutirages de mars, à l'oubli non moins commun et non moins préjudiciable des remplissages, je voudrais qu'on substituât sans plus attendre des soins

intelligents et non interrompus donnés aux vaisseaux vinaires, l'emploi toujours discret et bien exécuté de la mèche, des cuvages de courte durée pratiqués, à moins de circonstances particulières, en employant la grappe, des soutirages rigoureux en mars, enfin, des remplissages très-fréquents, en d'autres termes, *toujours éviter la vidange*, car c'est surtout à l'oubli de ce soin particulier si indispensable, que nos vins du Jura sont redevables de leur réputation d'acidité, altération à laquelle ils ne sont pas plus disposés que les vins des autres vignobles, et qui ne résulte évidemment pour eux que des procédés imparfaits auxquels ils sont soumis. Nos vins de bons plants du Jura possèdent en effet toutes les qualités qui constituent les bons vins, et la saveur acide qu'on leur reproche n'est point du tout particulière à leur nature, elle disparaîtra sans nul doute aussitôt que leur fabrication deviendra plus parfaite et qu'on saura les entourer de soins plus attentifs et mieux étudiés. (MACHARD. *Compte-rendu de la Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois*, pour 1876).

Les porcheries envisagées comme établissements insalubres. — Nous avons déjà insisté sur la nécessité de réformer la loi qui régit la classification des établissements insalubres, principalement en ce qui concerne les porcheries qui sont considérées comme établissements insalubres de première classe, de telle sorte qu'on ne pourrait presque pas en établir ailleurs qu'en pleins champs. Nous voyons avec satisfaction que notre protestation n'est pas demeurée sans écho : M. le D^r Rouget, membre du conseil d'hygiène de l'arrondissement de Poligny, l'appuie dans des termes que nous ne pouvons que reproduire :

« Nous espérons, dit-il, que les Sociétés d'agriculture, convaincues qu'une porcherie bien établie et bien tenue n'est pas plus insalubre ou incommode qu'une vacherie, demanderont le déclassement des porcheries qui seraient, comme les vacheries, rangées dans la troisième classe des établissements insalubres. Le nouveau classement n'empêcherait pas de pourvoir à toutes les nécessités hygiéniques. Cette solution, à souhaiter pour un grand nombre de cultivateurs jurassiens, dont les établissements ne sont pas toujours tolérés, mérite de fixer l'attention de nos représentants à la Chambre et au Sénat. » (*Journal de l'agriculture de M. Barral*, 9 décembre 1876, d'après la *Sentinelle du Jura* du 31 décembre 1876).

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR LE MÊME

Destruction des punaises (1). — On doit à M. Fournel un procédé très-simple pour opérer la destruction des punaises. Ce moyen, découvert par hasard, consiste dans l'attraction que la plante vulgairement nommée passe-rage, *lepidium rudérale* des botanistes, exerce sur ces insectes.

Des échantillons desséchés de cette plante ayant été déposés dans une chambre infestée de punaises et d'où rien n'avait pu les chasser, se couvrirent de ces insectes; presque tous furent trouvés morts, et ceux qui vivaient encore étaient dans un tel état de torpeur, qu'il fut possible de les jeter au feu sans qu'un seul parvint à s'échapper. Si l'expérience constate ce fait, l'humanité sera délivrée d'un véritable fléau.

(*La Basse-Cour*, N° 18).

Destruction de l'oidium (2). — M. Chatot, notaire à Matour, avait depuis plusieurs années des treilles atteintes par l'oidium. Au printemps dernier, il eut l'idée de mettre au pied de chaque cep atteint une poignée de sel de cuisine. L'effet a été superbe; les pampres sont vigoureux, les raisins nombreux et bien nourris. (*Société centrale d'agriculture, etc., de Nice et des Alpes-Maritimes*).

CONCOURS GÉNÉRAL

DES FROMAGES, A PARIS, EN 1877

Ce Concours s'est ouvert au Palais de l'industrie, le 19 février.

Sur cinq producteurs qui ont exposé sous notre patronage, quatre ont obtenu des récompenses, le cinquième, M. Martinez, de Tourmont, a été mis hors Concours pour n'avoir pas fait de déclaration en temps utile.

Nous donnons ci-après la liste des récompenses accordées :

- 1^{er} prix, médaille d'or, M. Michaux, de Fay-en-Montagne.
- 2^e prix, médaille d'argent, la fromagerie de Dournon.
- 3^e prix, médaille d'argent, M. Champon, Ernest, à Cernans.
- 4^e prix, médaille de bronze, M. Etiévant, au Fied.

En portant ce résultat à notre connaissance, notre Président ajoute : « M. Martinez, de Tourmont, n'ayant pu faire de déclaration en temps utile, a été mis hors concours; cela est fort regrettable, car son fromage était très-bon. Je n'ai pu, malgré tous mes efforts, le faire admettre parmi les exposants. »

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1874, p. 272.

(2) Voir *Bulletin de la Société* pour 1875, p. 267.

TRADITIONS POPULAIRES

COMMUNES

AU JURA, AU DOUBS ET A LA H^{te}-SAONE

RECUEILLIES PAR M. CH. THURIET.

(Suite).

LA BROUETTE QUI PARLE.

(LIEUX DIVERS).

Un vieux maraudeur se rendait un soir dans un champ avec sa brouette pour y voler des raves. Il marchait sans avoir l'air de rien, s'écoulant marcher, quand peu à peu la brouette se mit à chanter et à dire très-distinctement : « *Tu seras pris; tu seras pris; tu seras pris!* » Cette menace n'arrêta pas notre maraudeur; mais elle eut toutefois pour résultat de le rendre très-circonspect. Et ce fut bien heureux pour lui, vraiment; car, comme il était sur le point de charger sa brouette, il vit venir de loin messieurs les gendarmes, et put décamper à temps sans être aperçu. Mais, comme on peut le croire, il s'en revenait plus vite qu'il n'était allé, et sa brouette endiablée criait plus fort et lui disait : « *Je te l'avais dis, que tu serais pris; je te l'avais dis, que tu serais pris; je te l'avais dis, que tu serais pris!* » Ce langage d'une bonne fée, car c'en était une, fit que le vieux bonhomme renonça pour toujours à ses habitudes de rapines.

(*Revue littéraire de la Franche-Comté*, 3^e année, p. 70).

LE SEIGNEUR ET SON FERMIER.

(LIEUX DIVERS).

Un seigneur, bon homme, mais un peu orgueilleux de sa lignée, avait pour fermier d'une de ses terres situées en Franche-Comté, un campagnard à double face, bête en apparence, mais très-rusé dans le fond, avec lequel il se plaisait quelquefois à batailler, en propos seulement, bien entendu, et par manière de rire, comme on fait souvent au village.

Un jour la discussion s'engage. « Il m'est arrivé, dit le sire, en voyant

geant, mainte étrange aventure. J'ai vu des choses merveilleuses, des splendeurs comme tu n'en as sans doute jamais rêvé. »

— C'est selon, notre sire.

— J'ai vu par delà les mers des choses que ton imagination ne saurait concevoir.

— Je ne sais trop.

— Comment ?

— Je ne sais trop, vous dis-je.

— Tu l'avoueras toi-même.

— Que non.

— Que si.

Les têtes s'échauffent ; les paris sont ouverts. L'enjeu c'est le fermage. Celui-là doit gagner qui, de l'aveu de son adversaire, contera l'aventure la plus impossible, la plus incroyable. *A tout seigneur tout honneur.* Le sire commence. Il raconte son voyage au Pérou : *a beau mentir qui vient de loin.* Il ne manque pas d'agrémenter la traversée d'incidents peu vraisemblables et presque miraculeux. Mais le paysan, qui l'écoute avec son air bonasse, répond invariablement qu'il a vu mieux encore.

— Voire mais, continue le sire, laisse achever. Quand nous arrivâmes au palais du soleil, la magnificence de cette demeure nous éblouit. Les murs en étaient de marbre blanc ; les portes, façonnées de bois précieux et enrichies de diamants, avaient des ferrures d'or.

— Va toujours, marmottait le fermier.

— Les tentures étaient de brocart, d'or et de soie ; chaque salle était pavée de pierres précieuses, et des colonnes d'or massif soutenaient des plafonds incrustés d'or et de pierreries, etc...

— C'était riche, j'en conviens ; mais j'ai vu mieux que tout cela, ne vous en déplaise, Monseigneur.

— Alors, dis-moi ce que tu as vu.

— Je m'avisai une fois de semer un grain de chenevis dans notre enclos, en bonne terre, et où, à vrai dire, je n'avais pas ménagé la fumure. En quelques jours, le chanvre *tresit*, poussa, grandit, mais avec une telle vigueur, qu'on le voyait monter à *vue d'œil*, avec une tige grosse, verte, rameuse à faire plaisir. Cette plante merveilleuse parut bientôt toucher le firmament. J'y grimpai un jour pour voir, de branches en branches, comme sur une échelle, et, arrivé tout en haut, je passai ma tête par le soleil, qui n'est pas autre chose qu'un trou de la voûte céleste.

— Ton conte me semble un peu bizarre, mais continue.

— Vous me croirez si vous voulez, mais le cœur vous bat fort à une

buteur pareille. Je vis pourtant très-distinctement les plaines du Paradis, avec leurs arbres chargés en même temps de fleurs et de fruits, des prés verts, des moissons, des troupeaux... Je vis... mais de vrai, je n'oserai jamais, notre sire, vous raconter ce que j'ai vu.

— Dis toujours.

— J'ai vu... j'ai vu feu mon pauvre père que deux laquais galonnés portaient en litière. Il avait cet air sérieux que vous prenez quelquefois, messire, et il était, comme vous, vêtu d'un pourpoint de beau drap bleu avec une toque de velours. Puis, tout auprès de lui, j'ai vu.... j'ai vu....

— Allons, dis donc ce que tu as vu.

— J'ai vu, *las-moi !* notre feu seigneur, votre père, tout dépennillé, qui gardait des pourceaux...

— Tu mens, misérable ! c'est impossible !

— Alors, sire, vous avez perdu.

(*Almanach de Franche-Comté*, 1866, p. 50).

LA NEUVAINES DE LA CHANDELEUR.

(LIEUX DIVERS).

Il n'y a point de dévotion plus agréable à la Sainte-Vierge que la *neuvaine de la Chandeleur*. C'est pour cela qu'elle récompense d'une faveur singulière les personnes qui lui rendent cet hommage. Il faut commencer la neuvaine le premier soir à la prière de huit heures, dans la chapelle de la Sainte-Vierge. Il faut ensuite y entendre la première messe tous les jours, et y retourner à la prière tous les soirs jusqu'au premier de février, avec une piété qui ne se soit pas ralentie, avec une foi qui ne se soit pas ébranlée. C'est très-difficile. Et puis le 1^{er} février, c'est bien autre chose, vraiment. Il faut entendre toutes les messes de la chapelle, depuis la première jusqu'à la dernière ; il faut entendre toutes les prières et toutes les instructions du soir sans en manquer une seule. Il faut aussi s'être confessé ce jour-là, et que si, par malheur on n'avait pas reçu l'absolution, tout le reste serait peine perdue, car la condition essentielle du succès est de rentrer dans sa chambre en état de grâces. Alors on recommence à prier, on s'enferme pour accomplir toutes les conditions d'une retraite sévère ; on jeûne, et cependant on dispose tout pour un banquet, mais pour un banquet, à vrai dire, auquel la gourmandise n'a aucune part. La table doit être dressée pour deux personnes et garnie de deux services complets, aux couteaux près, qu'il faut éviter



avec grand soin. Ce couvert exige un linge parfaitement blanc, aussi propre, aussi fin, aussi neuf qu'on puisse se le procurer. Le bon ordre et le bon goût du petit appartement ne sauraient trop répondre à la bonne mine du festin, car ce sont des choses que l'on a coutume d'observer quand on reçoit une personne de considération. Le repas doit être fort simple. Il doit se composer de deux morceaux de pain bénit qu'on a rapportés du dernier office et de deux doigts de vin pur répartis entre les deux couverts qui occupent, comme de raison, les deux côtés de la table. Seulement, le milieu du service doit être garni d'un plat de porcelaine ou d'argent, s'il est possible, et qui renferme deux brins soigneusement bénits de myrte, de romarin ou de tout autre plante verte, le buis excepté, placés l'un à côté de l'autre et non en croix. Ensuite, on rouvre sa porte pour faire passage au convive attendu; on prend place à table; on se recommande bien dévotement à la Sainte-Vierge, et on s'endort en attendant les effets de sa protection, qui ne manquent jamais de se manifester, suivant la personne qui les implore. Alors commencent d'étranges et admirables visions. Celles pour qui le Seigneur a préparé sur la terre quelque sympathie inconnue, voient apparaître l'homme qui les aimera, en un mot le mari qu'elles auront. Ce qu'il y a de rassurant, c'est que l'effet de la neuvaine procure le même rêve au jeune homme dont on rêve et lui inspire la même impatience de se joindre à cette moitié de lui-même. Celles qui sont destinées au couvent voient défiler lentement une longue procession de religieuses; les autres que la mort doit frapper avant le temps assistent vivantes à leurs propres funérailles.

(Cette croyance populaire, dont il existe encore des vestiges dans notre province, a fourni à Ch.^r Nodier le sujet d'une charmante nouvelle franc-comtoise qu'on lit à la fin de ses *Souvenirs de Jeunesse*).

L'ARBRE DE LA CROIX.

(LIEUX DIVERS).

Adam, couché sur son lit de douleur, sentit l'approche de son heure dernière. Il appela Seth et lui dit : Mon fils, je vais mourir. La mort est la punition du péché. Seth se mit à pleurer amèrement. Puis, essuyant ses larmes, il s'écrie : Non, mon père, vous ne mourrez point. Il existe sans doute quelque part un remède contre la mort. Où qu'il soit, je le trouverai. Adam bénit une dernière fois son fils, et Seth s'en alla, cherchant partout le remède contre la mort. Il ne tarda pas à arriver

à la porte de l'Eden, où il trouva l'ange de Dieu armé d'une épée flamboyante. Fils d'Adam, lui dit l'ange, que viens-tu faire ici? Je cherche, lui répondit Seth, un remède contre la mort; car Adam, mon pauvre père, est sur le point de mourir. Tiens, mon enfant, lui dit alors l'ange de Dieu; prends cette amande qui provient de l'arbre de vie, et retournes vers ton père que tu trouveras mort. Tu enseveliras toi-même son corps, et, avant de le descendre au tombeau, tu placeras l'amande que je te donne dans la bouche d'Adam. Cette amande produira un arbre qui, un jour, rendra la vie aux hommes. Et Seth revint vers son père qui ne vivait plus, et il fit ce que l'ange lui avait commandé : il plaça l'amande de l'arbre de vie dans la bouche d'Adam avant de le mettre au tombeau. Bientôt on vit croître sur la tombe du premier homme un grand arbre dont les rameaux abritèrent longtemps ceux de ses enfants qui vinrent prier le Seigneur en cet endroit. Mais les hommes se multiplièrent et devinrent méchants. L'arbre fut abattu, et l'on en fit un pont que l'on jeta sur le ruisseau du chemin. Bien des générations passèrent sur ce pont. Tous ceux qui y passaient pour la première fois sentaient leur cœur saisi d'une émotion étrange. Ce pont fut submergé comme le reste de la terre par les eaux du déluge; mais quand les eaux se furent retirées, on retrouva le pont à la même place, sur le torrent du chemin. Dès lors la tradition conserva l'histoire de cet arbre merveilleux. La nuit même où l'arrêt de mort de Jésus fut prononcé, un juif se la rappela. Ce bois, dit-il, est bien imbibé d'eau; il est dur comme la pierre; nul autre ne convient mieux pour construire une lourde croix. Et l'arbre fut déterré, et l'on en fit la croix de Jésus. Elle était si pesante que trois fois le divin crucifié succomba sous son fardeau en montant au Calvaire. C'est ainsi que de la tombe du premier homme sortit l'arbre qui, suivant la promesse de l'ange, devait rendre la vie à l'humanité.

L'ARC-EN-CIEL DU DIABLE.

Le diable, auteur de tous les maux qui nous affligent, venait d'inventer le tonnerre. Le bon Dieu dit alors aux premiers hommes : Ne craignez rien; chaque fois qu'il devra tonner, je vous préviendrai par un éclair, de sorte qu'en faisant un signe de croix, vous pourrez conjurer le mal nouveau. Aussi, depuis ce temps-là, tout bon chrétien se signe quand l'éclair luit. Mais le diable ne s'avoua pas vaincu. Dieu avait fait en signe de paix un arc-en-ciel splendide dont les extrémités touchaient l'une

au midi, l'autre au septentrion. Le diable non content d'égaliser le divin architecte essaya de le surpasser. Il porta donc plus loin encore les deux piliers d'une arcade immense qui devait embrasser, dans son ceintre de feu, l'arc-en-ciel du bon Dieu. Mais l'orgueilleux Satan avait trop présumé de ses forces : non-seulement ses deux piliers s'élevèrent ternes à côté du radieux ouvrage qu'il voulait surpasser, mais encore ils ne purent pas être réunis ; c'est-à-dire que le diable ne sut jamais fermer parfaitement sa voûte. L'arc-en-ciel du diable, comme on peut le voir chaque fois qu'il essaie de le recommencer, n'est jamais fini. Et c'est pourquoi l'on dit communément d'un ouvrage dont on ne voit pas la fin : *c'est comme l'arc-en-ciel du diable*.

LE PREMIER DES BEAUFFREMONT.

« Dieu aide au premier chrétien. »
(Devise des Beaufremont).

La Franche-Comté n'a pas de famille plus ancienne et plus illustre que celle des Beaufremont. L'auteur de cette noble race vivait à l'époque de la conversion des barbares au christianisme.

En 427 les Bourguignons firent la guerre aux Huns. Ceux-ci étaient sur le point de vaincre quand le chef qui commandait les Bourguignons les invita à se faire chrétiens, disant que le salut était assuré par ce moyen. Les Bourguignons se firent tous baptiser, après quoi, remplis d'une assurance extraordinaire, ils marchèrent au combat et vainquirent leurs ennemis sous la conduite de leur brave chef qui se nommait *Bowermund*. Les Bourguignons eurent dans la suite de longues et difficiles guerres à soutenir contre les Francs, et ce fut, dit-on, pour contenir ce peuple inquiet, que les fils de Bowermund bâtirent près de la frontière un château qu'ils appelèrent du nom de leur père, le château de Bowermund, nom qui fut transformé en celui de Beaufremont, quand la langue française eut remplacé dans le pays l'idiome teuton des Bourguignons.

(*Album Franc-Comtois*, page 73).

« Les montagnes du Jura eurent des premiers anachorètes où saint Romain et saint Ouyan sont renommés entre les autres pour la construction du monastère qui a pris depuis le nom de Saint-Claude et a subsisté jusqu'à présent; Sigobert, historien, qui vivait peu après, raconte que les peuplades des Séquanois se trouvant opprimées par un tyran usurpateur de leur liberté, furent invitées par un de ces anachorètes (qu'il ne nomme pas) à embrasser la religion chrétienne, avec assurance de

victoire, s'ils l'embrassaient : il dit que sur cette assurance les Séquanois combattirent avec peu de gens l'armée de ce tiran qui était puissante, le vainquirent et occirent, et après la victoire gagnée tindrent leur parole, embrassans tous ensemble la religion chrestienne et catholique. Cette bataille est si mémorable que le Ribadeneira, auteur moderne, au livre qu'il a fait contre le prince de Machiavel, la compte entre les miraculeuses des chrestiens ».

(GIRARDOT de Nozeroy. *Hist. de Dix-Ans*, p. 5).

LA LÉGENDE DU MERCIER.

Le *Matchi* ou *Meuchi*, mot du dialecte franc-comtois, signifie le mercier ou le marchand. Dans les endroits les plus déserts et dans des directions que n'expliquent pas toujours la position des villes actuelles, d'étroites coupures taillées dans le roc par des roues de voitures à jantes minces, la marque des pas de chevaux, et cette dénomination répétée : *Fosse au matchi*, révèlent des voies gauloises. La *Fosse au matchi* se montre en plusieurs endroits, autour de Salins, d'Alaise et d'Amancey. Une légende se rattache à ces chemins extraordinaires ; elle dit invariablement qu'on y a tué le mercier.

(DELACROIX. *Alaise et Séquanie*, p. 72).

LÉGENDE DE GALATÉE, REINE DES CELTES.

On dit que les Celtes eurent autrefois pour chef un homme remarquable dont la fille, grande et belle au-delà de ce que la nature a coutume de produire, l'emportait sur toutes ses rivales. Fière de ses forces et de son aspect, elle dédaigna tous ceux qui la demandaient pour épouse, n'en jugeant aucun digne d'elle. Dans le même temps Hercule, vainqueur de Gérion, venait d'entrer dans la Celtique et d'y fonder la cité d'*Alésia*. Il fut admiré pour ses nobles qualités et sa magnifique pres-tance. Du consentement de ses parents, la jeune fille partagea la couche du héros et lui donna, de leur union, un fils qui fut appelé Galate, et qui, à son tour, par la grandeur d'âme et les forces physiques, dépassa tous ses compagnons. A l'âge d'homme, ayant repris de son père le commandement, il assujettit plusieurs contrées voisines par de belles prouesses ; puis parvenu au comble de la gloire, il donna son nom aux peuples conquis et les appela Galates. De ce nom on a fait celui de Galatie ou Gaule, qui s'est étendu à toute la nation.

(DIODORE de Sicile. *Antiquités*, I. VI).



« Longtemps après Diodore, dit M. Delacroix, Ammien Marcellin, que le métier des armes avait appelé dans la Gaule, et qui, devenu historien, reproduisit avec quelques changements la tradition, ajoute qu'il l'a vue lui-même représentée sur les monuments de ce pays, *quod etiam nos legimus in monumentis eorum incisum*. De nos jours, c'est dans les bas-reliefs de la *Porte-Noire* de Besançon, sous la crasse épaissie des siècles, qu'il faudra chercher les vestiges de ces vénérables images, les images mêmes qu'aura vues Ammien Marcellin lorsqu'il vint dans la capitale de la Séquanie. C'est lui qui nous apprend que la belle reine des Celtes était appelée Galatée. Elle aurait transmis à son fils le nom que celui-ci aurait donné ensuite à la Gaule

(DELACROIX. *Alaise et Séquanie*, p. 74).

LE CIERGE DE LA CHANDELEUR.

Le cierge de la Chandeleur semble avoir remplacé chez nous les bons génies du foyer, les larres domestiques et familiers d'autrefois. On le serre pieusement au fond d'un tiroir, d'où on ne le tire que dans les circonstances solennelles et critiques. On l'allume pour bénir les fiancés, avant la cérémonie du mariage religieux ; on l'allume pour éclairer l'administration des derniers sacrements aux mourants ; on l'allume encore quand il s'agit de conjurer la tempête, d'éloigner l'orage ou d'introduire pour la première fois du bétail à l'écurie. Le cierge de la Chandeleur est donc un symbole qui indique le respect que l'on a pour les traditions pieuses de la famille. Aussi, le plus pauvre ménage franc-comtois a-t-il son cierge de la Chandeleur, aussi bien que la plus riche maison.

Il y a quelques années, on attachait une certaine importance le jour de la Chandeleur à revenir avec le cierge allumé de l'église à la maison ; car, croyait-on, celui qui le rapportait ainsi allumé était sûr de ne point mourir dans l'année. Malheur au contraire à celui dont le cierge venait à s'éteindre par un coup de vent dans le trajet quelquefois un peu long.

En rentrant, les chefs de famille bénissaient à haute voix et le cierge à la main leurs enfants et domestiques agenouillés, et leur disaient : « *C'est aujourd'hui la Chandeleur, bon jour, bonne œuvre !* » C'était un souhait de prospérité et de bonheur.

A la campagne et même encore dans un grand nombre de familles urbaines, on tient tellement au cierge de la Chandeleur, qu'avant qu'il soit usé complètement, on a soin de s'en procurer un autre, et on ne

manque pas d'en acheter un de poids quelque peu supérieur à l'ancien, afin de conjurer le présage et d'éviter la décadence de la maison.

Un proverbe de Franche-Comté dit en effet :

« Quand le cierge de la Chandeleur décroît,

« Le ménage ne va plus droit. »

(*Revue littéraire de la Franche-Comté*. 1^{re} mai 1865).

LA SAUGE.

« Quand le bouquet de sauge périt,

« La maison défaille. »

(Proverbe comtois).

Tous ceux qui sont assez riches pour avoir un petit jardin non loin de leur maison, y plantent et y cultivent soigneusement une touffe de sauge. La sauge se cultive pour être administrée en breuvage avec du vin dans les indispositions des gens et des bêtes, et pour être appliquée topiquement sur les blessures. On dit encore qu'elle cicatrise les plaies du cœur aussi bien que celles du corps, et c'est pour cela sans doute qu'un ancien usage connu partout consistait à offrir un bouquet de sauge à celui dont la bonne amie en épousait un autre.

(*Id. id. id.*).

LÉGENDE DE SAINTE CATHERINE.

Comment peut-il se faire qu'une légende de sainte Catherine, vierge d'Alexandrie, martyrisée, dit-on, sous Maximin, se soit conservée dans une chanson populaire de notre province?

On n'a commencé à parler de sainte Catherine qu'au ix^e siècle. On trouva le cadavre d'une fille sans corruption, au mont Sinaï, en Arabie. Les chrétiens de ce pays-là, apparemment sur certains signes, le prirent pour le corps d'une vierge martyre. Ils lui donnèrent le nom d'*Aicatarine*, c'est-à-dire *pure* et *sans tache*, lui rendirent un culte religieux et lui firent faire une légende. Les latins reçurent cette sainte des Grecs dans le xi^e siècle, et abrégèrent son nom en l'appelant *Catherine*. On raconte dans son histoire qu'elle disputa à l'âge de 18 ans contre 50 philosophes qui furent vaincus. C'est la patronne des jeunes demoiselles qui célèbrent sa fête le 25 novembre.

Voici la chanson recueillie en Franche-Comté, qui consacre dans la mémoire du peuple le martyre de cette sainte.

Sainte Catherine
Était fille d'un roi.
Son père était payen,
Sa mère ne l'était pas.
Mon Dieu, hélas!
Sancta Catharina!

Son père était payen,
Sa mère ne l'était pas.
Un jour dans sa prière
Son père la trouva.
Mon Dieu, hélas!
Sancta Catharina!

Un jour dans sa prière
Son père la trouva.
Que faites-vous, ma fille,
Que faites-vous donc là?
Mon Dieu, hélas!
Sancta Catharina!

Que faites-vous, ma fille,
Que faites-vous donc là?
J'adore un Dieu, mon père,
Que vous n'adorez pas.
Mon Dieu, hélas!
Sancta Catharina!

J'adore un Dieu, mon père,
Que vous n'adorez pas.
Il tira son grand sabre :
La tête lui coupa!....
Mon Dieu, hélas!
Sancta Catharina!

(Max. BUCHON. *Chants populaires de la Franche-Comté*).

LA FEMME SANS TÊTE

Le voyageur qui parcourt la Franche-Comté y rencontre sans doute encore plus d'une hôtellerie dont l'enseigne représente une femme sans tête, ou du moins une femme dont la tête est cachée derrière un éventail. C'est, dit-on, l'auberge de *la Femme sans tête*, chose introuvable.

L'entêtement des femmes est proverbial. On débite vulgairement pour le prouver maints contes à dormir debout.

Ea voici un qui permettra au lecteur de se rendre compte du caractère des autres récits que je passe sous silence.

Une femme se querellant un jour avec son mari, s'avisait de l'appeler *pouilleux*. Celui-ci, fâché, fait mine de la descendre dans la citerne qui était remplie d'eau.

— M'appelleras-tu encore pouilleux ?

— Oui, pouilleux, pouilleux !

— Tais-toi, ou je vais te noyer.

— Pouilleux, pouilleux !

— Si tu continue, c'est fait de toi, dit le mari en faisant descendre sa femme dans l'eau jusqu'au cou.

— Pouilleux ! pouilleux ! criait-elle toujours.

La misérable, submergée, ne pouvait plus crier ; mais têtue jusqu'au bout, elle élevait encore les mains hors de l'eau, en rapprochant ses deux pouces, comme si elle eut voulu écraser de la vermine.

L'histoire ne dit pas si cette héroïne eut la vie sauve.

(Revue littéraire de la Franche-Comté, 1^{er} mars 1868).

(A suivre.)

RAPPORT SUR LA STATISTIQUE DU GOITRE ENDÉMIQUE

DANS L'ARRONDISSEMENT DE POLIGNY

Par feu M. Eugène BLONDEAU, membre du Conseil d'hygiène de l'arrond^t de Poligny.

Dans une de ses séances, M. le Président du Conseil a soumis à votre examen les conclusions du rapport de M. Baillarger, concernant la dernière enquête officielle sur le goitre et le crétinisme.

Avant de donner son avis sur cette importante question, le Conseil a confié à une Commission choisie dans son sein, le soin de rechercher dans quelles limites ces conclusions pouvaient s'appliquer dans l'arrondissement de Poligny. Chargé par elle de réunir les renseignements statistiques renfermés dans les registres du recrutement, nous venons lui apporter le résultat de notre travail, que nous avons rattaché par quelques observations récentes à la doctrine hydro-tellurique.

Coup-d'œil sur l'état actuel de la question du goître.

Il ne sera peut-être pas inutile de jeter d'abord un coup-d'œil d'ensemble sur l'état actuel de la question qui a fait l'objet de l'enquête.

L'étiologie du goître endémique a vivement excité l'attention des médecins de notre département, il y a une vingtaine d'années, et MM. les docteurs Germain, Bergeret, Chauvin et surtout M. Morétin, en ont fait une étude approfondie et pleine d'intérêt. Mais la question que ces savants s'étaient proposé de résoudre est si complexe, et l'affection thyroïdienne peut être due à tant de causes occasionnelles et secondaires, que la cause essentielle en est restée inconnue. Les hypothèses les plus diverses ont été successivement présentées pour expliquer le développement de cette endémie dans les localités où elle sévit, mais chacune d'elles a été tour-à-tour renversée par les partisans des hypothèses contraires. Cependant deux d'entre elles paraissent aujourd'hui réunir la majorité des opinions, et il n'est plus ou presque plus contesté :

1° Que la cause essentielle du goître réside dans les eaux dont les populations font usage;

2° Que ces eaux ont dû prendre leurs propriétés toxiques dans les terrains qu'elles traversent, et que la cause du développement du goître se trouve ainsi intimement liée à la nature géologique du sol.

La première de ces propositions remonte à une haute antiquité. Quelle qu'ait été l'opinion des savants, partout et toujours les populations affectées du goître en ont attribué la cause à l'eau qu'elles emploient.

La seconde est toute moderne comme la science sur laquelle elle s'appuie. C'est un savant prélat, M^{gr} Billiet, archevêque de Chambéry, qui l'a formulée le premier. Les observations de M. Grange en ont confirmé l'exactitude. Elles ont mis particulièrement en relief ce fait, que le goître se développe exclusivement sur les habitants qui occupent certaines assises géologiques : 1° les marnes du lias ; 2° les terrains métamorphiques ; 3° les terrains d'alluvion qui renferment des débris des assises précédentes.

Le problème se trouve ainsi circonscrit dans de plus étroites limites, mais il est encore loin d'être résolu ; car les savants ne s'accordent pas sur celui des éléments dissous dans l'eau, qui doit être incriminé.

La plupart des eaux potables renferment :

De l'acide carbonique libre,

Des carbonates de chaux et de magnésie,
Des sulfates et chlorures des mêmes bases,
Des sels de soude et de potasse,
De l'oxyde de fer, de l'alumine et de la silice ;

Et parmi les éléments qui n'y existent qu'en petite quantité, on trouve encore l'iode, l'acide phosphorique et des matières organiques. Elle tient aussi en dissolution les éléments de l'air : l'oxygène et l'azote.

Pour donner une idée du conflit des opinions sur l'étiologie du goître, même limitée à l'examen des causes hydro-telluriques, nous citerons celles de quelques-uns des principaux observateurs.

A la suite de ses études sur le goître dans l'Inde, Mac-Clelland en attribua la cause directe à l'acide carbonique et au carbonate de chaux en dissolution dans l'eau.

M. Chœur accuse aussi l'acide carbonique, non pas comme agissant directement, mais parce que, en se dissolvant dans l'eau, il en chasse l'oxygène dont la présence lui paraît nécessaire pour constituer une bonne eau potable.

M. Grange incrimine la magnésie qu'il a rencontrée dans toutes les eaux et tous les terrains des pays goitreux.

M. Germain, au contraire, en voit la cause essentielle dans le sulfate de chaux, dont l'abondance dans l'eau lui a paru proportionnelle au nombre des goitreux dans le département du Jura.

Pour M. Saint-Lager, ce sont les sulfures de fer, de cuivre, etc., et en général, les terrains métallifères ou bitumineux qui renfermeraient l'agent toxique.

M. Chatain n'admet aucune des hypothèses précédentes. Il en présente une nouvelle basée sur de nombreuses et délicates analyses. Ses observations tendent à prouver que le goître n'existe pas dans les contrées où les eaux renferment une quantité normale d'iode, et qu'il sévit, au contraire, partout où ce métalloïde fait défaut.

Mais M. Morétin oppose à cette ingénieuse hypothèse les analyses de M. Niepce, qui montrent que dans certaines hautes vallées non goitreuses des Hautes-Alpes, l'iode manque complètement dans toutes les eaux potables. Dans son intéressante étude sur l'étiologie du goître endémique, notre savant compatriote apporte aussi sa solution. Ce serait à certaines matières organiques azotées en dissolution dans les eaux des pays goitreux qu'il faudrait attribuer, selon lui, la cause essentielle de cette infirmité. Cette doctrine, appuyée aujourd'hui par M. le professeur Bouchardat, est vivement combattue par M. Poggiale.

Si nous étendions notre examen en dehors des causes purement hydro-telluriques, nous verrions un grand nombre d'hypothèses nouvelles apparaître; telle est celle des causes multiples, soutenue par MM. les docteurs Bergeret et Chauvin, et qui renferme à elle seule toute une légion de solutions particulières. Mais quelque soin que les auteurs aient apporté à les appuyer sur de nombreuses observations elles ont été, comme les précédentes, toutes et sans exceptions, acquiescées aussitôt qu'apparues.

But pratique des conclusions de M. Baillarger.

La cause essentielle du goître reste donc enveloppée de la plus profonde obscurité, et M. Baillarger n'hésite pas à reconnaître que, dans l'état actuel de la science, il lui paraît impossible de la découvrir. Il faut donc reconnaître que les mesures prophylactiques sont les seules qui restent pour améliorer la santé des populations goitreuses. C'est à ce but que tendent les conclusions principales du rapport de M. Baillarger qui résume en quelques pages l'exposé le plus complet, le plus savant et le plus consciencieux de la question du goître et du crétinisme en France.

Le conseil d'hygiène de l'arrondissement de Poligny a donc à donner son avis :

1° Sur les mesures prophylactiques dont il admet l'application dans sa circonscription ;

2° Sur celles de ces mesures qui doivent être spécialement appliquées à chaque commune infectée, suivant sa position topographique et géologique, les qualités physiques et chimiques de ses eaux, et la grande ou petite fréquence du goître parmi ses habitants.

Etablissement des tableaux statistiques.

La solution de la seconde question nécessitant la connaissance, la plus exacte que possible, de la distribution du nombre des goitreux dans tout l'arrondissement, nous entrerons dans quelques détails sur l'établissement des tableaux statistiques tirés des registres du recrutement, qui accompagnent notre rapport.

Ces registres renferment une colonne destinée à faire connaître, lorsqu'il y a lieu, l'infirmité que le conscrit se propose d'invoquer comme motif d'exemption; dans la colonne suivante est inscrite la décision du Conseil. Ici, une première difficulté se présente. Si l'on ne regar-

comme goitreux que le conscrit exempté, on s'expose à considérer comme complètement garantie de cette infirmité une commune qui en sera certainement atteinte; car l'exemption n'est pas accordée à tous les goitreux, mais à ceux seulement dont le goitre est induré et ne présente plus de chances de guérison. Si, au contraire, on compte comme goitreux tous ceux qui prétextent de cette infirmité, on peut craindre de compter parmi les conscrits plus de goitreux qu'il n'en existe réellement. Entre ces deux inconvénients, nous avons préféré nous exposer au second, persuadé que bien peu de jeunes gens oseraient se présenter comme goitreux devant le Conseil de révision sans porter au moins les marques des premiers développements de cette maladie. Nous avons donc compté comme goitreux tous les conscrits qui ont été réellement exemptés pour cette cause, et aussi tous ceux qui, sans avoir été exemptés, ont cependant présenté cette infirmité comme motif d'exemption.

Nous avons trouvé dans ce mode d'opérer plusieurs avantages. D'abord il nous permettait de considérer comme tout-à-fait épargnées, les communes qui pendant la période de 20 années que comprennent nos tableaux, n'ont offert parmi leurs conscrits aucun cas ni d'exemption, ni de réclamation pour cause de goitre; ensuite, le nombre des conscrits comptés comme goitreux, se rapportant à tous les conscrits de la commune, dont le nombre est donné dans le tableau récapitulatif du tirage du canton, et non à ceux seulement qui font partie du contingent, dont le nombre n'est pas immédiatement connu, il nous était facile, sans recherche spéciale, de déterminer pour chaque commune le nombre proportionnel des goitreux pour 1000 conscrits. Il est vrai que cette méthode ne correspond ni à celle qui a servi à M. Baillarger, pour former son tableau des variations du développement du goitre en France, ni à celle qu'il a suivie pour la répartition des goitreux par arrondissements et par cantons. Mais on n'y trouvera qu'un faible inconvénient, puisque M. Baillarger ne donne pas la répartition du goitre par commune, tandis que c'est là notre principal objectif. Ce qu'il était important d'obtenir, et nous croyons y être arrivé, c'était de pouvoir classer toutes les communes de notre arrondissement suivant le nombre proportionnel des goitreux qu'elles renferment.

Nous n'avons pas reproduit, à cause de son étendue, le tableau de pointage qui a servi de base aux tableaux suivants. Il renferme pour chacune des 182 communes de l'arrondissement, et pour chaque année pendant une période de vingt ans, de 1853 à 1872, la population, le



nombre des conscrits et celui des goitreux. Le chiffre de la population des communes adopté dans nos tableaux est celui du recensement de l'année 1866. Il peut être considéré comme une moyenne entre ceux des populations extrêmes de 1852 et de 1872.

Le tableau I, tiré du précédent, donne le nombre des cas de goître parmi les conscrits de l'arrondissement de Poligny, par cantons et par communes, pour l'ensemble de la période bi-décennale.

Le tableau II est la récapitulation du tableau I.

Le tableau III donne la liste des communes suivant l'ordre décroissant du nombre proportionnel des goitreux. Il sera très-utile pour tracer la carte de la distribution géographique du goître, par communes, dans notre arrondissement, de même que M. Baillarger a tracé la carte de cette répartition, par départements, pour la France entière.

Le tableau IV donne le nombre proportionnel des goitreux par zone topographique : la montagne, le vignoble et la plaine; ou plus exactement encore, par zone géologique.

*Examen comparatif des diverses méthodes de construction
des tableaux statistiques.*

Si nous jetons un coup d'œil sur les tableaux I et II, nous voyons que les sept cantons de Poligny, représentés par les nombres de goitreux pour 1000 conscrits, doivent se classer dans l'ordre suivant :

Canton d'Arbois,	50	goitreux pour 1000 conscrits;
— de Salins,	43	— —
— de Poligny,	42	— —
— de Villersfarlay,	45	— —
— de Nozeroy,	42	— —
— de Champagnole,	9	— —
— des Planches,	8	— —

Il est manifeste par là que dans notre arrondissement, le goître est concentré dans les cantons d'Arbois, de Salins et de Poligny, et qu'il ne sévit que très-faiblement dans les quatre autres cantons.

Si nous établissons cette répartition du goître par cantons d'après les nombres donnés page 121 du rapport de M. Baillarger, nous arriverons au même résultat, bien que avec des nombres proportionnels différents.

On obtiendra, en effet, l'ordre et les nombres proportionnels suivants :



— 49 —

Canton d'Arbois,	40,3	goitreux pour 1000 conscrits ;		
— de Salins,	36,5		—	—
— de Poligny,	34,3		—	—
— de Champagnole,	14,1		—	—
— de Villersfarlay,	13,9		—	—
— de Nozeroy,	7,7		—	—
— des Planches,	6,1		—	—

(A suivre).

EXPOSITION DE PHILADELPHIE

Nous sommes heureux d'annoncer à nos lecteurs le brillant succès que nous avons obtenu à Philadelphie. A la suite d'un rapport du jury, qui a déclaré nos vins *très-bons, bien conditionnés et de prix modérés*, la Médaille de l'Exposition a été décernée à notre Société, ainsi que nous l'annonce la lettre que nous reproduisons plus loin.

Le mérite de cette récompense revient en grande partie aux propriétaires et viticulteurs du Jura qui, en mettant à notre disposition leurs meilleurs vins, nous ont mis à même d'organiser une exposition complète. Aussi, nous nous faisons un devoir de donner plus bas leurs noms, avec la note des vins exposés.

Paris, le 6 avril 1877.

Monsieur le Président de la Société d'agriculture de Poligny,

J'ai l'honneur de vous informer que la Direction générale de l'Exposition internationale de Philadelphie vient de nous faire connaître que la Médaille instituée par la Commission du Centenaire des Etats-Unis vous a été décernée pour votre Exposition collective des vins du Jura.

Je m'empresse de vous en faire parvenir le titre aussitôt que nous l'aurons reçu de la Direction américaine.

Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Le Commissaire général des Expositions internationales,

E. DU SOMMERARD.

NOTA. — La médaille est en bronze et d'une dimension uniforme, sans distinction de classes.

Le modèle en est déposé au Commissariat général, où les intéressés peuvent en prendre connaissance.

NOTE DES VINS EXPOSÉS

Nom de l'Exposant.	Nom du Crû.	Nature du Vin.	Bouteilles
MM.			
De Vermondans	Mouthier-H ^{te} -Pierre	Paille 1834	1
Lhomme	Byans	id. 1832	3
Vuilletet	Château-Châlons	Garde 1834	2
Id.	id.	Paille 1834	2
Guillon	id.	Garde 1842	2
Edmond Monnier	id.	id. 1840	2
Id.	id.	id. 1828	1
Léon Monnier	id.	id. 1848	2
Id.	id.	id. 1822	2
Gabet, frères	Nevy-sur-Seille	Paille 1870	1
Id.	id.	id. 1870	1
Joseph Monnoyeur	Château-Châlons	Garde 1846	1
Regnault de Maulmain	id.	id. 1842	2
Id.	id.	Paille 1822	1
Général Sauria	Saint-Lothain	Garde 1798	2
Id.	id.	id. 1802	1
Parandier	Arbois	id. 1857	3
Jacquemin	Poligny	Paille 1865	2
Marquis de Froissard	id.	id. 1846	2
Id.	id.	id. 1848	2
Id.	id.	id. 1857	2
Id.	id.	id. 1862	2
Id.	id.	id. 1868	2
Barrelier, Augustin	id.	Clairret 1859	1
De Kerwersan	Cesancey	Mousseux 1868	2
Guichard, Jules	L'Etoile	id. 1869	2
Baille, Charles	Poligny	Paille 1859	2
Id.	id.	id. 1865	2
Id.	id.	id. 1868	2
Id.	id.	Rouge 1870	2
Thiébaud-Colomb	Salins	Mousseux 1870	4
Id.	id.	Garde 1859	3
Id.	id.	id. 1857	2
Pacoutet-Bonvalot	id.	Rouge 1870	1
Id.	id.	id. 1868	2
Id.	id.	id. 1865	2
Id.	Arsures	id. 1859	2
Canoz, Francis	Saint-Lothain	Garde 1859	2
Id.	id.	Paille 1869	1
Vuilleret, Léon	Poligny	Mi-paille 1868	2
Bouvier, Léon	Salins	Paille 1846	2
Lachat, Xavier	Poligny	id. 1811	2
Id.	id.	Garde 1820	2
Id.	id.	id. 1830	2
A. Devaux	L'Etoile	Mousseux 1869	20
Id.	Château-Châlons	Garde 1859	5

SÉANCE GÉNÉRALE DU 18 JANVIER 1877.

Présidence de M. le D^r Bousson.

La séance est ouverte à 10 heures. Le procès-verbal de la séance de décembre est lu et adopté sans observations.

Correspondance. M. le Ministre de l'Agriculture envoie le règlement général de l'exposition agricole qui sera annexée à l'Exposition universelle de 1878. Ce document sera mis à la disposition des intéressés.

Le Secrétaire de la Société d'étude des sciences naturelles de Marseille annonce la fondation de cette Société et sollicite pour elle l'envoi de nos publications. Il sera statué ultérieurement sur cette demande.

Plusieurs membres correspondants se rappellent au souvenir de la Société à l'occasion du renouvellement de l'année. Remerciements.

Lectures. Il est donné lecture d'un rapport sur la vente des vins des hospices de Beaune et l'exposition des vins de la Bourgogne, par M. Ch. Rouget, notre délégué ; d'un avis aux commissions de fromagerie, par M. le D^r Pactet, et d'une Revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le D^r Rouget. Les trois seront insérés au Bulletin.

La Société autorise M. le Président à demander à la Bibliothèque de Salins communication du factum justificatif du comte de Laubespain, publié lors de la conquête de la province par Louis XIV.

Il est procédé au renouvellement annuel du bureau. Le scrutin donne une majorité considérable aux membres sortants. En conséquence, le bureau pour 1877 est ainsi composé :

<i>Président,</i>	MM. le D ^r Bousson.
<i>Vice-Présidents,</i>	Faton et Mouchot.
<i>Secrétaire général,</i>	Richard.
<i>Secrétaire adjoint,</i>	Monin.
<i>Trésorier,</i>	Mareschal.
<i>Archiviste,</i>	Ch. Sauria.

Sont ensuite nommés :

Membre titulaire, M. Ernest Champon, propriétaire à Cernans, présenté par M. le D^r Bousson.

Et correspondant, M. Mansfeld-Bullner, lieutenant dans l'armée danoise, à Copenhague, présenté par M. le Secrétaire général.

La séance est levée à 11 heures 1/2.

VENDANGE ET VINIFICATION

I.

LE MATÉRIEL VINICOLE.

Mathieu de Dombasle affirme que tout capital judicieusement employé à la formation d'un bon matériel agricole, ne rapporte pas, au cultivateur avisé, moins de 14 à 15 0/0 par an.

Cette maxime est encore plus vraie en viticulture qu'en agriculture proprement dite; nous pensons qu'une bonne installation, en bâtiments et en ustensiles vinicoles, doit rendre au viticulteur 20 0/0 si ce n'est plus, du capital employé. Il n'est pas inutile de le démontrer,

L'œuvre capitale et dernière de la viticulture, la vendange, se fait, en général, du 15 septembre au 15 octobre, c'est-à-dire à l'époque accoutumée des pluies équinoxiales. Ces pluies venant à tomber sur des raisins mûrs ou sur les fruits de pauvre qualité des années froides, tardives et abondantes, un quart, un tiers, une moitié de la récolte, peut se perdre. Nous ne parlons pas des grêles, des vents, des gelées prématurées, qui sont autant d'autres causes de déperdition.

En présence de ces conditions, qui se rencontrent si fréquemment en France, quels sont les soins, quelles sont les précautions que commande la prudence au vigneron attentif et intelligent?

Considérant qu'il est rare de ne pas rencontrer, durant les saisons les moins propices, dix ou douze jours favorables à la vendange, il devra se munir de cuves, de pressoirs, de foudres ou de tonneaux, de voitures, de tout l'outillage requis, en un mot, pour enlever sa récolte dans ce court intervalle de temps. Et ce n'est pas sur le rendement d'années moyennes qu'il doit baser son calcul, mais bien sur celui des années les plus abondantes. Car c'est dans ces années-là qu'il se perd le plus de raisins d'abord, et, ce qui est bien autrement important, le plus de qualité de la récolte.

Or, en ces mêmes années, où le vigneron a tant de frais de toute sorte à faire, ce qu'il perd, en quantité et en qualité, est précisément ce qui, le plus souvent, représente son bénéfice, ou simplement la rémunération de son travail.

Nous posons en principe que, pour arriver à rentrer aussi rapidement et aussi heureusement que possible sa vendange, le viticulteur doit avoir :

1° Un nombre de cuves, dont la capacité totale multipliée par trois, donnera un nombre d'hectolitres égal à celui de sa récolte la plus abondante;

2° Un nombre de pressoirs égal à celui de ses cuves, divisé par trois, en tenant compte, bien entendu, de la force et de la rapidité de travail des pressoirs, calculés sur la contenance des cuves;

3° Un nombre de voitures, de vaisseaux vinaires et autres menus instruments proportionné à l'importance possible des récoltes;

4° Enfin des bâtiments, des cuveries, des celliers et des caves spacieux, aérés, commodes, où deux récoltes, au moins, puissent être logées et soignées.

Répétons-le, c'est en appliquant à la construction bien aménagée des bâtiments, à l'achat et à la bonne disposition des instruments et de tout l'outillage vinicole, un capital suffisant, que nous évaluons à 10 0/0 de la valeur totale du vignoble exploité, qu'on retire de ce capital un profit de 20 0/0, si ce n'est plus. Sa judicieuse appropriation assure tout à la fois et dans une large mesure, soit la quantité, soit la qualité des vins récoltés.

QUAND ET COMMENT DOIT SE FAIRE LA CUEILLETTE.

Une première question veut être résolue, et c'est la plus importante : *Faut-il pour cueillir les raisins, attendre leur parfaite maturité?*

Il semble tout d'abord qu'une telle question ne devrait pas être posée; car il tombe sous le sens, que le meilleur vin étant donné par les raisins les plus parfaits, et la pleine maturité étant la perfection même de tous les fruits, plus la vendange sera mûre et plus excellente sera la vinée.

D'ailleurs les faits avérés et constants établissent la sûreté de cette théorie. Les années chaudes, qui portent la vendange à sa plus complète maturité, sont celles où, sans exception, on récolte les vins de grande qualité. Cela, on le comprend très-bien dans tous les vignobles situés au-dessus du 44° degré de latitude, et on attend toujours, pour vendanger, que la vigne ait mûri ses fruits autant que la saison le permet. C'était, il faut bien le dire, la règle invariablement suivie par les anciens et par nos pères, dont les vins valaient bien les nôtres.

Olivier de Serres, recommandant de ne vendanger que lorsque les raisins sont bien mûrs, ajoute : « visant tout cet ordre-là, à ce but, que d'avoir abondance de bon vin : chose qui ne peut avenir des raisins verts et non encore parvenus à parfaite maturité. A laquelle po-

lice, plusieurs du commun peuple en divers quartiers ne s'assujétissent que forcément, pour l'invétérée erreur dont il sont entachés, se précipitent en leur vendange, sans considérer le profit ni la perte provenant du retarder ou de l'avancer de ceste action maistrise de cestuy mesnage.... Car comment serait-il possible de tirer des vins parfaitement bons, ne beaucoup, d'une vendange imparfaite ? »

C'est dans la zone tout-à-fait méridionale de notre territoire viticole, celle où vivait Olivier de Serres, qu'est née la théorie de la vendange avant maturité ; nous nous permettrons de l'appeler une hérésie vinicole.

Les vignerons du Midi de la France croient avoir remarqué que leurs vins se gardent mieux dans les années où leurs raisins sont moins sucrés, c'est-à-dire moins mûrs. On leur a expliqué, et ils l'ont cru aussitôt, que la cause en était dans la pauvreté en acides de leurs vins des années chaudes et de l'excès de sucre qu'ils ont alors. Et beaucoup vendangent dix et quinze jours plus tôt qu'il ne faudrait.

C'est ce qui est arrivé pour un bon tiers, si ce n'est plus, de la récolte de 1875. Et voilà pourquoi tant de vins ont été, sont et seront livrés aux flammes cette année. La leçon est sévère ; saura-t-on en profiter ?

Ce qu'il faut enseigner aux viticulteurs méridionaux, le voici :

Dans les années chaudes et de grande maturité, les vins doivent être faits d'une manière particulière d'abord, puis soignés avec plus d'attention qu'ordinairement. Et cela n'est-il pas naturel ? Nous indiquerons les procédés à suivre et les soins à donner en pareil cas, dans la suite de cette étude. Nous devons, avant d'y venir, achever la réfutation du faux système de la vendange imparfaitement mûrie.

On cueille les raisins encore un peu verts, afin de donner au vin la proportion d'acides essentiels nécessaires à sa conservation. Ces acides, nous l'admettons, sont, en effet, des auxiliaires précieux pour la solidité et la bonne tenue des vins. Mais l'alcool n'est-il donc rien ? Est-ce un auxiliaire inutile celui-là, et qu'il soit judicieux de négliger ? Quand vous vendangez quinze jours trop tôt, et que, par ce procédé malavisé, vous avez ajouté 3 ou 4 millièmes d'acides libres dans vos vins, savez-vous ce que vous avez fait encore ? Vous avez appauvri ces mêmes vins de 1, 1 1/2 et quelquefois 2 centièmes d'alcool ; de cet alcool inimitable que le soleil, et non pas l'alambic, produit, qui ne coûte rien et ne paie pas de droits, celui-là. C'est une partie dans laquelle le vigneron gagne 10 et perd 100. Le vigneron doit donc, avant tout, laisser sa vendange

arriver à la plus complète maturité que chaque saison puisse donner ; car il y a des moyens simples, naturels, pratiques, gratuits, de donner à son vin la proportion d'acides essentiels nécessaires à sa conservation.

Maintenant, quels sont les signes, les signes certains de la maturité des raisins ?

On en indique plusieurs ; il n'y en a véritablement qu'un seul.

Le goût plus ou moins sucré, la coloration des fruits, le pruiné, l'amincissement des pellicules, etc., etc., ne donnent que des probabilités, suivant les variétés de vignes, les natures de sol et surtout les saisons. Il est telle année où les raisins n'auront jamais ni la douceur sucrée, ni la nuance, ni aucun des caractères ordinaires de la bonne maturation, donc ils sont trompeurs.

Le signe certain, ou plutôt les signes, car ils sont au nombre de deux, bien qu'ils se montrent simultanément, c'est : « Quand les pépins des grains en sortent noirs, nus et vides de substance glutineuse, aucune ne s'y en attachant. » (1) Ici le mot noirs est mis pour bruns, de nuance plus ou moins foncée, suivant la variété des fruits. Le second signe, aussi donné comme décisif par le Père de l'Agriculture, c'est quand le pétiole du raisin est devenu ligneux, on pourrait dire *aoûté*.

Disons encore qu'il y a des années, heureusement fort rares — c'est la seule exception admissible, — où la pourriture des raisins venant à se déclarer avant les signes de la maturité, pépins et pétioles resteront toujours verts. Alors, il n'est pas besoin de le dire : la pourriture devant nuire au vin plus qu'une maturité douteuse ne pourrait lui être avantageuse, il faut vendanger au plus tôt.

Mais, quelle que soit l'époque à laquelle on vendange, deux choses sont essentielles :

Séparer les raisins sains de ceux qui sont avariés, par n'importe quelle cause ;

Organiser le travail de la cueillette de telle sorte, que toute cuve commencée soit remplie, ou à peu près, en un jour, et qu'il n'y soit plus mis de vendange le lendemain et encore moins les jours suivants.

Quelque soit le vignoble et son étendue, le viticulteur peut et doit vendanger mûr et remplir ses cuves en un jour.

MISE EN CUVE DE LA VENDANGE

Cette opération n'est pas aussi simple, il s'en faut de beaucoup,

(1) Olivier de Sorres, 3^e lieu, cap. 6.



qu'elle le paraît être au premier abord. Elle comprend, au contraire comme on va le voir, des détails de première importance :

L'écrasement ;

L'égrappage ;

Les foulaisons ;

L'addition dans quelques cas de diverses substances dans la cuve ;

Disons d'abord, avant d'entrer dans la discussion de ces opérations partielles, ce que nous n'avons jamais cessé de répéter :

Que lorsque l'on a à faire à la vendange qui fournit les vins en renom, les grands crus, il importe de s'écarter, le moins possible, de traditions locales ; et si l'on croit y remarquer des défauts, il ne faut en entreprendre la correction que sur de faibles quantités et avec la plus grande circonspection.

Mais c'est des vins de grande consommation que nous nous occupons avec eux, nous avons nos coudées un peu plus franches.

Ecrasement. Règle générale et absolue : Tous les raisins, et autant que possible, tous les grains des raisins, doivent être broyés, au moins ouverts. Pas de fermentation complète et homogène sans cela.

Si la place nous le permettait, nous citerions de nombreux textes de tous les auteurs, depuis Columelle et Olivier de Serres, jusqu'à Guyot qui démontrent la nécessité de l'écrasement.

Il n'y a pas deux manières de le bien faire : C'est avec des cylindres cannelés en bois ou en fer, tournant concentriquement dans une trémie où l'on verse la vendange que doit s'opérer l'écrasement.

Mais ce n'est pas tout, il y a écrasement et écrasement, comme il y a fagots et fagots.

Le vigneron soigneux doit toujours savoir au moment de la mise en cuve, quelle est la richesse en sucre et en acides de sa vendange.

Si elle est pauvre en sucre et riche en acides, il tiendra les cylindres de son broyeur un peu écartés, de manière à déchirer ou à faire seulement ouvrir la pellicule des grains de raisins.

Si ses raisins sont, au contraire, riches en sucre et pauvres en acides comme dans le Midi, les cylindres du broyeur seront rapprochés de telle sorte, que les pépins soient broyés et les rafles écrasées le plus possible. La raison en est simple : « Le pépin du raisin est enveloppé d'une tunique fibreuse éminemment riche en tannin..... Les matières colorantes résident dans la pellicule de la baie, sous l'épiderme qui l'enveloppe ».

revêt..... La grappe contient du mucilage, de l'albumine, des tartrates, du tannin..... (1). »

Or, nul ne l'ignore plus. Le tannin, la matière colorante, les sels de tartre, sont les substances éminemment conservatrices du vin, et qui, de plus, lui donnent sa saveur. Donc, plus seront broyées, déchirées, désagrégées, les parties du raisin où résident ces substances, plus le travail de la fermentation en enrichira le vin.

L'égrappage. Ce qui vient d'être dit de la composition de la grappe démontre que l'éliminer de la vendange en fermentation, c'est nuire à la richesse totale du vin.

Même dans les pays froids, il faut les conserver, car elle active la fermentation, toujours difficile et longue dans les vignobles du Nord et du Centre Nord.

Les foulaisons. Il ne saurait être imaginé une opération plus fautive, plus nuisible au vin que la foulaison. Elle suppose que la matière solide de la vendange ne baigne pas dans son jus : on foule pour l'y plonger, mais, dans ce cas, on communique au vin qui se forme, les goûts acides, les moisissures et autres altérations du chapeau. Il serait plus profitable de le jeter que de le débarrasser de ses infections en le plongeant dans le vin.

Les foulaisons sont encore bien plus condamnables si l'on songe que, tous les ans, ces mauvaises opérations coûtent la vie à de trop nombreux vigneron.

Il n'y a de bonne foulaison — qui est une immersion momentanée — que la foulaison permanente, c'est-à-dire l'immersion continue des grappes, dans le moût, dès la mise en cuve. On l'obtient facilement et sans frais, en fixant solidement des plateaux, espacés de quelques centimètres, sur la masse de la vendange contenue dans la cuve, avant le commencement de la fermentation. De cette manière tout danger est écarté sûrement, et pour le vin et pour les ouvriers; ajoutons, comme fait pratique, que telle est la méthode des grands vignobles de la Bourgogne et du Bordelais.

Chacune des opérations dont il vient d'être parlé mériterait d'être discutée longuement. Mais l'espace nous manque et le temps presse; car il en faut pour installer convenablement le matériel vinicole, et nous avons hâte de terminer l'ensemble de cette étude.

Pourtant, nous ne pouvons traiter aujourd'hui le sujet sérieux de

(1) A. de Vergnette-Lamotte, *le Vin*, p. 347.



l'addition, dans certains cas, de diverses substances dans les cuves en fermentation. Ce point avec la durée des cuvaisons, sera le fond de notre prochain article.

MISE EN CUVE DE LA VENDANGE.

Nous avons montré, dans notre premier article se rapportant à ce détail de la vendange (1) comment on peut, au moyen de l'écrasement, ramener à de meilleures proportions que celles fournies par quelques années anormales, le sucre et les acides du moût.

Les moyens indiqués ne sont autre chose qu'une manière judicieuse de travailler les raisins au moment de la mise en cuve ; on n'emprunte rien à des substances extérieures pour cette opération.

On ne peut pas toujours s'en tenir là. Il arrive parfois que le principal élément du moût ne s'y trouve pas dans de bonnes proportions. Cet élément, on le sait, c'est l'eau.

Les moûts les mieux équilibrés en contiennent environ 80 0/0 avec environ 20 0/0 de sucre. Bien fermentés, de tels moûts produisent un vin ayant près de 13 0/0 d'alcool.

Mais supposons, ce qui est possible, qu'au lieu de contenir 30 0/0 d'eau, le moût en contienne 80 0/0 avec environ 10 0/0 de sucre ; le vin produit n'aura plus alors que 6,5 0/0 d'alcool. C'est dire que non-seulement il sera pauvre de constitution, faible de goût et sans couleur, mais même que sa conservation sera fort douteuse. Ce sera un de ces vins qu'il faudra vincer, et que les *habiles* seront bien tentés de colorer artificiellement.

Puisque c'est surtout le sucre qui manque à ce moût aqueux, n'est-il pas tout naturel qu'on en ajoute ? Ajouter du sucre, tout le monde le sait, c'est ajouter de l'alcool. Le sucrage de la vendange est le meilleur des vinages. D'autant meilleur, que l'addition de sucre en excitant, en prolongeant la fermentation, augmente la dissolution et la combinaison de la matière colorante et, par suite, en enrichit le vin et l'embellit.

Il n'y a donc pas à hésiter ; toutes les fois que le moût est trop pauvre en sucre, il faut en ajouter. Mais dans quelle proportion ?

Il est évident que le mieux est de se rapprocher des richesses en sucre données par les années favorables à la vendange, c'est-à-dire de 18 à 20 0/0.

(1) *Moniteur Vinicole* du 5 juillet.

Nous parlons ici seulement pour les praticiens et nous leur indiquons la pratique la plus simple à suivre pour sucrer les moûts. Elle consiste à avoir un glucomètre centésimal, selon le Docteur Guyot, et à le plonger dans le moût aussi clair que possible au moment de la mise en cuve; puis à ajouter à ce moût autant de fois 1,600 grammes de sucre par hectolitre de moût (en chiffre rond) qu'on veut donner de degrés d'alcool de plus à son vin.

Répétons ici ce que nous avons dit plus d'une fois déjà : le sucrage des moûts était pratiqué par les anciens avec un plein succès. Seulement, comme ils ne connaissaient pas le sucre proprement dit de notre temps, ils se servaient, à cet effet, de sirop de raisins. Ces sirops n'étaient que des moûts riches en sucre, dont on avait évaporé l'eau par l'ébullition, dans la proportion des deux tiers. On en avait toujours en réserve des bonnes années pour les mauvaises, ou bien des vieilles vignes de coteaux pour améliorer les moûts des vignes de plaine.

Disons, pour terminer sur ce point, que depuis peu, les conditions de sucrage de la vendange sont devenues particulièrement avantageuses.

D'abord la nouvelle loi sur le sucre exempte de tout impôt les glucoses « employées dans la fabrication de produits déjà tarifés, ou de produits non alimentaires. » C'est donc un premier bénéfice de 20 francs de droits fait par le vigneron intelligent.

Ce n'est pas tout, on est parvenu, depuis peu, à fabriquer des glucoses exempts de dextrine et sans amertume.

Tous ceux qui ont employé les glucoses savent que la dextrine, sucre qui ne fermente pas, et, par suite, ne donne pas d'alcool, a de plus l'inconvénient de rendre les vins lourds, gommeux et presque inclarifables, sans parler du goût amer communiqué aux vins provenant de moûts sucrés à la glucose, par le sulfate de chaux qu'ils contiennent ordinairement en plus ou moins forte proportion.

On est parvenu, depuis peu, à perfectionner la fabrique des glucoses, de manière à faire disparaître ces inconvénients, et nous croyons savoir que quelques usines sont en état d'en livrer d'excellentes.

Le sucrage des moûts pauvres en sucre devient ainsi une opération profitable et sans danger pour le vin.

(Moniteur vinicole).

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Les Hannetons (1). — Dans le *Journal de la Société centrale d'horticulture de France*, M. Pissot expose les tentatives qu'il a faites pour délivrer le bois de Boulogne d'une effrayante invasion de hannetons qui menaçait des plus affreux ravages ce beau parc de la ville de Paris, ainsi que les grandes pépinières qui s'y trouvent. Il rapporte qu'en arrosant des tas d'herbes avec de l'huile lourde de gaz, mêlée de goudron, et en y mettant ensuite le feu, l'épaisse et piquante fumée qui se produisait chassait promptement les hannetons qui se portaient sur les arbres du voisinage et en tuait même un certain nombre. Le lendemain matin il suffisait de secouer ces arbres pour faire tomber une grande quantité de ces insectes qu'il était facile de ramasser et de détruire. M. Pissot a fait périr ainsi chaque jour de dix-sept à dix-huit mille hannetons, ce qui, pendant une série de trente-huit jours, donne un total d'au moins six cent mille, et cela avec une dépense presque insignifiante.

Pour détruire les hannetons, M. Daudin a recours aux enfants du village qui, avant de se rendre à l'école, ouverte à 8 heures du matin, en ramassent une grande quantité moyennant une légère gratification. La difficulté principale consiste à mettre les hannetons qu'on a ramassés dans l'impossibilité de s'échapper et à les détruire ensuite. M. Daudin obtient ce double résultat au moyen des grandes boîtes en fer battu dans lesquelles on envoie le lait à Paris. Quand ces boîtes sont hors de service, on peut se les procurer pour rien, puisqu'elles ne sont bonnes qu'à être jetées. Un entonnoir sans tube et à trou assez large est posé sur l'orifice de ces boîtes. A mesure que les enfants ramassent des hannetons, ils les jettent dans l'entonnoir qui les dirige dans la boîte à lait d'où il leur est impossible de s'échapper. Un enfant remplit aisément, en deux heures de chasse, une boîte de 5 litres, qui contient environ 1800 insectes. Pour faire périr le produit de cette chasse, on remplit chaque boîte d'eau bouillante, ou, ce qui est encore plus sûr, on enfonce cette boîte pendant quelques minutes dans une chaudière où on maintient de l'eau en ébullition.

(1) Voir dans les *Bulletins de la Société* : 1865, pages 30 et 121; 1866, p. 55; 1867, p. 365; 1868, p. 155 et 287; 1870, p. 32, 103, 115, 174; 1874, p. 94.

On peut faire périr les hannetons en brûlant dans les vases une mèche soufrée, en y versant un peu de benzine ou en les recouvrant avec de la chaux vive qu'on arrose d'eau. M. Michelin croit que le procédé le plus sûr est de creuser en terre une fosse dans laquelle on entasse les hannetons encore vivants, puis à jeter sur ces insectes de la chaux vive et à couvrir le tout de terre. Il rappelle que le naturaliste Michaux a fait diverses expériences qui lui ont démontré l'extrême ténacité vitale du hanneton.

Renseignements intéressants au sujet des hannetons : les femelles ne pondent point dans un sol couvert d'une épaisse couche de feuilles. M. Daudin faisait entretenir au pied de ces arbres un cercle de terre toujours dépourvue d'herbes et bien ameublie. Or, c'était là surtout que les femelles de hannetons allaient déposer leurs œufs, d'où il résultait que les vers blancs faisaient ensuite périr beaucoup de ses jeunes arbres. Depuis, il a fait couvrir ce cercle de terre travaillée avec une épaisse couche de feuilles que maintiennent trois bâtons. Les hannetons femelles respectent cette couche de feuilles, et les arbres se trouvent ainsi à l'abri des atteintes des vers blancs.

Les ravages causés par les hannetons sont assez considérables pour que beaucoup de bons esprits désirent qu'une loi rendent le hannetonage obligatoire comme l'échenillage. Ce dernier leur semble moins indispensable, car la chenille ou les chenilles qu'on poursuit ainsi détruisent les feuilles, nuisent à la végétation, mais rarement elles font périr les plantes auxquelles elles s'attaquent. Le ver blanc, au contraire, ronge les racines, et il est bien rare que l'arbre ou la plante résiste à ses atteintes. Il y a là un sujet d'études pour les sociétés agricoles.

Le Radiomètre de M. Crookes. — Cet ingénieux instrument de physique paraît destiné à rendre des services importants à la culture, en permettant de mettre en évidence et même de mesurer les inégalités dans la radiation lumineuse. Nous empruntons au *Journal de la Société centrale d'horticulture de France* (juillet 1876) la description qu'en a faite M. le Dr Jeannel.

M. Crookes, dit-il, a été conduit à l'invention de son radiomètre par cette considération que, d'après la théorie aujourd'hui universellement admise et justifiée des vibrations, la lumière se meut par des ondulations très-rapides que les corps noirs éteignent, tandis que les corps brillants les réfléchissent. Ces ondulations peuvent se traduire par un effet mécanique; dès lors, si dans un vase de verre hermétiquement

fermé et complètement vide d'air, on dispose, sur une tige verticale surmontée d'une aiguille très-fine, un moulinet extrêmement mobile, à quatre ailettes d'aluminium noircies d'un côté, l'appareil est mis en mouvement et tourne lorsqu'il est soumis à l'action de la lumière, et son mouvement de rotation est d'autant plus rapide que la lumière est plus vive. Une expérience est faite pour le prouver. Le petit moulinet se trouvant immobile ou à peu près, sous l'influence de la lumière diffuse de la salle, M. le docteur Jeannel l'expose à un rayon de soleil même pâle qui tombe sur le bureau; l'appareil commence aussitôt à tourner. Il fait une autre expérience en présentant au radiomètre d'abord une allumette enflammée, dont la flamme suffit pour le mettre en action, puis un morceau de papier allumé qui, produisant une flamme plus grande et plus brillante, en accélère la rotation. On a objecté, dit-il, que la chaleur obscure met l'appareil en jeu; cela est vrai; mais le mouvement qu'elle détermine est beaucoup plus faible que lorsqu'il s'agit d'une chaleur accompagnée de lumière; or, tandis qu'un boulet chauffé à 400° produit à peine une action visible, une simple allumette enflammée fait tourner assez rapidement le moulinet. D'un autre côté, si c'était la chaleur qui produisait le mouvement, celui-ci cesserait quand l'équilibre se serait produit; or, M. Fizeau a vu qu'il se continue indéfiniment quand on entoure le radiomètre d'un cercle de bougies allumées, par conséquent longtemps après que l'équilibre calorifique s'est établi. M. le docteur Jeannel ajoute que, réduit à ce qui en constitue la partie essentielle, le radiomètre ne donne que des indications approximatives; mais M. Crookes a réussi à en obtenir des mesures d'intensité lumineuse. Pour cela, il a introduit dans son moulinet une ailette en acier aimanté. Cet aimant fait sentir son action à une aiguille de boussole placée à l'extérieur, et celle-ci, à son tour, transmet l'action avec ses alternatives, à un appareil électrique capable d'en inscrire l'intensité en rapport avec la rapidité du mouvement rotatoire, sur une bande de papier. M. Jeannel rapporte enfin une expérience de M. Alvergniat, dans laquelle un radiomètre ayant été placé dans un manchon rempli de vapeur à 100°, n'a été que très-faiblement influencé; mais sa rotation est devenue beaucoup plus rapide lorsqu'on a fait agir de l'extérieur la flamme d'une allumette.

Recherches chimiques relatives à l'action des vins sur les métaux usuels. — On n'avait point encore observé, scientifiquement, les modifications chimiques et organolepti-

qués que subit le vin par suite de son contact plus ou moins prolongé avec les métaux et les alliages dont sont faits les divers appareils en usage dans la vinification. Sur le conseil de M. Saintpierre, directeur de l'Ecole d'agriculture de Montpellier, M. L.-A. Magnien, ingénieur agricole, a entrepris sur cette question importante, tant au point de vue de l'hygiène publique qu'au point de vue de l'usure des appareils eux-mêmes, une série de recherches dont nous exposons ci-après les résultats :

Dans les pièces qui sont en contact avec le vin pendant un temps très-long, on doit, autant que possible, éviter l'emploi des métaux :

1° Qui provoquent un fort dépôt de matière colorante, tels que la fonte, le fer, le zinc, l'étain ;

2° Qui sont accompagnés d'un développement considérable de ferment, tels que l'étain et le bronze ;

3° Qui se dissolvent facilement, tels que la fonte, le fer, le zinc ;

4° Qui, par cela même qu'ils sont très-attaqués par le vin, donnent, avec les acides végétaux que ce liquide renferme, et principalement avec l'acide acétique, une notable proportion de sels vénéneux solubles, tels que le zinc, le plomb. Il faut, de plus, tenir compte de ce fait que certains sels métalliques insolubles deviennent solubles à la faveur de l'acidité d'un dissolvant, tel que peut l'être le vin.

En vue de conserver la qualité de celui-ci, il faudrait donc, dans la construction des pièces qui doivent subir son contact pendant une très-longue durée, toute considération de prix mise de côté, commencer par s'adresser aux métaux dont les effets sont les moins nuisibles, c'est-à-dire : au fer-blanc, d'une part, parce qu'il se dissout peu et a une faible action sur la matière colorante ; au cuivre et au laiton, d'autre part, parce que leur solubilité est encore moins grande que celle du fer-blanc, que la quantité de sels solubles vénéneux qu'ils peuvent former est vraiment insignifiante et que leur présence n'amène aucune altération dans le vin.

Dans les appareils et ustensiles du cellier, où le contact du vin avec le métal n'a lieu que pendant un temps très-court, ce que l'on a seulement à redouter, c'est une forte attaque et la formation de sels vénéneux solubles. Dans la construction de ces appareils, indépendamment du fer-blanc, du cuivre et du laiton, on peut donc parfaitement faire entrer le bronze et l'étain. L'emploi aujourd'hui très-grand de ce dernier métal, même dans les appareils de chauffage des vins, ne nous paraît pas blâmable ; mais il faut bien se garder d'en faire usage pour

les pièces qui sont en contact avec le vin pendant des mois entiers.

Ces recherches, faites dans le laboratoire de l'Ecole d'agriculture de Montpellier, ont été publiées par le *Messager agricole du Midi* (août 1876).

LE BARON FRÉDÉRIK

Par Gustave AIMARD

L'Editeur DEGORCE-CADOT a commencé la publication illustrée et la vente, dans toutes les librairies, de la première livraison à 10 c. du grand roman historique : **Le baron Frédérik**, par Gustave AIMARD. Le titre devait être LES MAITRES ESPIONS. Il a été *défendu*; mais si le titre a dû être modifié, le texte reste, et c'est assez pour assurer le succès de cette publication, à la fois populaire et de luxe.

AVIS DE L'ÉDITEUR

A notre profond regret, la première feuille de cet ouvrage n'a pu paraître au jour indiqué, le 18 mars. Un ordre ministériel s'y est opposé. Par déférence envers l'Administration, nous avons même dû substituer au titre annoncé, les *Maitres Espions*, celui-ci : *Le Baron Frédérik*.

Nous ne récriminons point contre les Administrations supérieures des Affaires Étrangères et de l'Intérieur qui se sont crues forcées d'intervenir. Nous avons la certitude qu'elles ont obéi à une impérieuse obligation.

Probablement eût-on voulu exiger davantage qu'un simple changement de titre; mais fort heureusement, aux termes de notre Législation, le texte de l'œuvre éminente de Gustave Aimard est à l'abri de toute prohibition légale ou administrative. Dès lors, il se trouve protégé contre toute récrimination de l'Extérieur.

Nous en donnons notre parole d'honneur, il ne sera retranché ni modifié un seul mot du texte.

Ce Roman n'est pas plus un livre de scandale qu'une platonique promenade en pays étranger. Il est la vérité vraie. Les individus et leurs mauvais instincts y sont dépecés à nu. Leurs agissements haineux sont dévoilés sous une forme dramatique plus vivante et, disons le mot, plus poignante que ne pourra jamais le faire la froide histoire.

L'œuvre n'est pas inédite, elle a été écrite et publiée une première fois en pleine fièvre politique.

Son succès a été grand. Sous la nouvelle forme que nous la publions, édition populaire et de luxe, il sera immense.

A. D.-C.

Paris, 25 mars 1877.

POLIGNY, IMP. DE MARESCHAL.

INSTALLATION

D'UN LIEUTENANT GÉNÉRAL DU BAILLIAGE D'AVAIL AU SIÈGE
ET RESSORT DE POLIGNY, EN 1665 (1).

Au lieu de Poligny, en l'audience de Sa Majesté, le lundi quatorzième jour du mois de septembre mil six cent soixante cinq, après midy, heure ordinaire de la tenue desdites causes, noble Philibert Renaudot, avocat fiscal, et le sieur Hugues Gabriel Chevalier, docteur ez droits, procureur fiscal audit siège, présents, les avocats et procureurs en la forme accoutumée, Illustre et Puissant Seigneur Messire Claude Paul de Bauffremont, marquis de Listenois (2), Bailly d'Aval, séant en son siège, a représenté que Sa Majesté, en considération des services de sa maison, l'avoit honoré de la charge de Bailly d'Aval au Comté de Bourgogne, avec dispense de la minorité de son âge pour l'exercer et administrer, qu'ayant le tout présenté à la Cour, elle l'auroit admis et envoyé en possession, laquelle il a appréhendé depuis quelques mois au siège de Montmorot, selon qu'il l'avoit fait voir auxdits sieurs fiscaux, que le siège de Poligny luy ayant toujours été en particulière recommandation et aux seigneurs ses devanciers, il étoit venu par le devoir de sa charge établir un lieutenant pour y rendre la justice en son nom, insistans pour ce lesd. sieurs fiscaux, avocats et procureurs comparants, de vouloir con-

(1) Manuscrit in-folio de copies authentiques de titres de la maison de Bauffremont, appartenant au Prince de Bauffremont-Courtenay, duc d'Atrisco, page 556 et suivantes.

(2) Claude-Paul de Bauffremont, marquis de Listenois, abbé de Luxeuil et prince du Saint-Empire, gouverneur de Salins, premier chevalier d'honneur au Parlement de Dole, colonel d'un régiment de dragons et d'un régiment d'infanterie du nom de Listenois, au service de France, chevalier de Saint-Georges au comté de Bourgogne, né à Salins le 23 février 1648, mort à Saverne le 27 octobre 1674 de blessures reçues le 4 du même mois à la bataille d'Ensheim.

Il devint grand bailli d'Aval par lettres patentes du roi Philippe IV, datées de Madrid le 8 octobre 1663, et prit l'administration de son bailliage en 1665, en vertu d'une dispense d'âge du 9 décembre 1664.

tinuer leurs soins à l'exercice et administration d'une bonne droiture justice selon l'intention de Sa Majesté, afin que ses sujets, recevant le repos et protection par la justice, soient plus obligés à continuer dans leur ancienne fidélité, respect et obéissance envers sad. Majesté, sur quoy ledit sieur Renard avocat fiscal par un docte et éloquent discours ayant témoigné audit seigneur la joie et satisfaction du Ressort du choix sadite Majesté a fait de la personne dudit seigneur Marquis de Bailly d'Aval, les mérites et hautes qualités et les signalés services des seigneurs de sa maison, a déclaré n'avoir rien à objecter contre les Patentes dud. seigneur, a été procédé à l'appel et audience de plusieurs causes, après quoy led. seigneur a continué l'audience d'icelles à sept heures du matin du lendemain de quoy il a ordonné à Je soussigné libellance d'expédier le présent : à enregistrer iceluy aux actes extraordinaires d'iceluy siège pour avoir recours sous mon nom et seing manuel cy mis audit Poligney en présence des sieurs Claude Pierre Raguez, clerk juré au siège, et Jean Gardet de Gilois residant audit Poligney, clerk plusieurs autres témoins requis. Signé sur la minute, C. Raguez. J. Gardet et O. Moréal, Libellance, et sur l'expédition signé Moréal, avec paraphe.

En l'audience des causes du siège de Poligney après midi quatorzième septembre mil six cent soixante cinq à l'heure des audiences ordinaires, illustre et puissant seigneur Messire Claude Paul de Bauffremont, Marquis de Listenois, Bailly d'Aval, est entré dans son siège le sieur Jean Baptiste Masson, docteur en droits, sieur d'Ivrey, ayant pris place sur un chaise au défaut des sieurs avocats et procureurs fiscaux et près de la personne dudit seigneur Bailly, iceluy seigneur luy a fait entendre qu'il n'avoit point de droit de prendre place audit lieu, et qu'il se devoit retenir au rang des avocats, n'ayant point d'autre qualité, iceluy sieur Masson auroit fait refus d'en sortir disant qu'il étoit lieutenant audit Poligney et qu'il n'étoit point dépossédé surquoy ledit seigneur Bailly luy ayant fait entendre qu'il n'étoit pas tel et ne devoit prendre place ailleurs, iceluy sieur Masson seroit allé se placer plus bas que les sieurs fiscaux au rang des avocats,

main gauche de ladite audience, avec protestation qu'il a fait que c'étoit pour obéir aud. seigneur Marquis et sans préjudice de ses droits, de quoy led. seigneur et led. sieur Masson ont quis acte à je soussigné libellance que je leur ay octroyé pour leur valoir partant que de raison es présence des sieurs Claude Pierre Raguiez, clerc juré aud. greffe, et Jean Gardet de Gillois résidant aud. Poligny, clerc, témoins requis. Signé sur la minutte J. Gardet, C. P. Raguiez et O. Moréal Libellance, et sur l'expédition signé Moréal, et paraphé.

Et le lendemain quinziesme des présent mois et an, heure de sept du matin, led. seigneur marquis de Listenois, Bailly d'Aval, par continuation du jour de hier étant entré en son siège et led. sieur Masson, docteur èz droits, sieur d'Ivrey, s'étant venu placer avec une cheze au-dessus des sieurs avocats et procureurs fiscaux comm'il avoit fait led. jour de hier, led. seigneur Bailly luy ayant remontré qu'il ne devoit pas le faire et qu'il se devoit tenir en son rang, à quoy ayant refusé d'obéir jusqu'à deux ou trois fois, sur quoy led. seigneur Marquis a commandé à ses gens d'ôter ladite cheze et la porter plus bas, led. sieur Masson s'est à l'instant retiré plus bas et mis au rang des avocats, avec protestation que c'étoit par l'ordre dud. seigneur Marquis, et sans préjudice de ses droits pour éviter d'y être contraint, après quoy a été procédé à l'audience de diverses causes, lesquelles appellées et appointées en la forme contenue sur le registre, led. seigneur Bailly a déclaré qu'il renvoyoit le surplus pardevant noble Jean Baptiste Masson, docteur èz droits, séant à la gauche qu'il avoit établi son lieutenant général aud. siège et qui avoit été admis par la Cour dans les formes ordinaires, ordonnant de suite à tous de le reconnoître pour tel et nul autre, à peine de faire châtier les contrevenans ains comme d'attentat à l'autorité de Sa Majesté, à celle de sa charge et de la cour souveraine de Parlement à Dole par laquelle il est envoyé en possession, suivant quoy ayant quitté son siège est entré en iceluy, led. sieur Masson, lequel ayant remontré avoir communiqué aux sieurs fiscaux dud. siège ses lettres d'institution, a requis lecture en être faite et ensuite acte luy a été décerné de ce que au nom et comme lieutenant général dud. seigneur mar-

quis de Listenois, Bailly d'Aval, du droit et possession duquel il entend se servir et entroit en la jouissance et possession de ladite charge, à quoy led. sieur avocat fiscal luy a déclaré ne pouvoir apporter empeschement, après lecture faite hautement desd. lettres d'institution, acte de présentations d'icelles à la cour souveraine de Parlement à Dole, acte d'envoy en possession et prestation de serment a été ordonné au Libellance de procéder à l'appel desdites causes, ce qu'estant prest à faire ledit sieur Masson, sieur d'Ivrey, présent en jugement adressant ses paroles aud. sieur Masson, lieutenant, assis au siège de lad. audience, a tenu led. propos contenu en l'écrit joint aux présentes dont la teneur s'ensuit : Monsieur l'avocat Masson de Dole, je vous interpelle en présence de ceste assemblée, de vous départir de la possession que jugés de prendre de la charge de Lieutenant au siège de Poligny par la séance que faites dans la cheze où les Lieutenans ont accoutumés de rendre justice au public, et en cas de refus ou delay, je requiers maître Odot Moréal libellance aud. siège de m'octroyer acte par lequel je proteste à l'encontre de vous de la nullité de la prinse de possession et de tout ce que s'ensuivra, de l'attentat fait à mon mandement de garde obtenu de Sa Majesté et de la souveraine Cour, avons duement notifié et de tous frais, despens, dommages et intérêts, entendant pour ce de demeurer et continuer dans la jouissance et possession de ma charge de lieutenant, ensuite dud. mandement de garde et tout à tel que si vous ne l'auriez jamais prétendu pour me valoir par tant que de raison : signé Jean-Baptiste Masson. Sur quoy led. sieur Jean Favier de Gray, docteur èz droits, comme ayant charge dud. seigneur Marquis de Listenois, Bailly d'Aval, a répliqué que ledit seigneur étant pourvu du Bailliage par Sa Majesté, personne autre que luy ou ses lieutenants qu'il a institué n'avoient droit d'exercer ny administrer la justice, qu'il avoit été admis par la Cour et envoyé en la possession qu'il avoit appréhendé dois longtemps, partant que ledit sieur d'Ivrey n'avoit aucun droit de l'y troubler, que s'il étoit si téméraire que de s'ingérer à prétendre aucune chose au contraire, il protestoit au nom dud. seigneur de nullité et de le faire châtier comme d'attentat et repousser toutes les entre-

prises qu'il fera par telles voyes qu'il trouvera convenir ne pouvant à prétexte du mandement de garde par luy allégué se maintenir ny acquérir aucun droit possessoire attendu que le droit qu'il a eu de posséder du passé comme lieutenant du Seigneur Marquis de Meximieux (1), est terminé et fini et qu'il y a opposition formée aud. mandement de garde, protestant pour ce au nom dud. seigneur de tous frais, intérêts et dépens, et que si quelque trouble ou empeschement y est apporté à la jouissance et possession dud. sieur Masson de Dole, son Lieutenant de se pourvoir contre les opposants ou perturbateurs, de même que si le trouble et empeschement étoit fait à la propre personne dud. Seigneur Bailly. Et quant audit sieur Masson, Lieutenant, il a dit pareillement avoir formé opposition audit mandement de garde, et qu'il ne pouvoit empescher qu'il ne jouit du fruit et effet de son institution comme il entendroit faire, attendu que postérieurement à l'impétration dudit mandement de garde, il a été admis par ladite Cour à prêter le serment n'être envoyé en possession de lad. charge, ledit sieur d'Ivrey ne se pouvant dire possesseur depuis que led. Seigneur marquis de Listenois a fait les nouvelles provisions, de quoy les parties cy présentes m'ayant quis acte je leur ay octroyé, et comme led. sieur d'Ivrey adressant de nouveau les paroles aud. sieur Favier, luy a dit n'avoir rien à faire aud. seigneur Bailly et qu'il ne luy avoit point fait notifier son mandement de garde, led. sieur Favier a quis acte de l'aveu et confession dud. sieur d'Ivrey qu'il ne tendoit troubler led. seigneur Bailly qu'il a accepté, protestant en outre led. sieur Favier n'avoir point de droit de troubler son lieutenant comme représentant sa personne, de quoy j'ay octroyé acte à toutes parties le requérant.

(1) Charles-Louis de Bauffremont, substitué aux noms et armes des maisons de Vienne-Listenois et de Villelume, marquis de Listenois, de Meximieux et de Clairvaux, vicomte de Marigny, baron de Scey-sur-Saône, Durnes, Châteauneuf de Vuillafans, Recin, Montsaugéon, etc., colonel de cavalerie, mestre de camp d'infanterie et sergent général de bataille au service d'Espagne, membre du conseil de guerre de S. M. C., président de la noblesse aux États de Franche-Comté de 1666, chevalier de l'ordre de la Toison-d'Or, mort à Scey-sur-Saône le 22 septembre 1682. Il avait été nommé bailli d'aval à la demande de l'archiduc Léopold-Guillaume, le 14 décembre 1654.

Ledit sieur d'Ivrey s'étant retiré, a été procédé à l'audience des causes restantes par devant ledit sieur Masson, lieutenant dud. seigneur Bailly, ez présences des sieurs fiscaux, selon qu'il est noté sur les registres d'icelle et le tout ez présences des sieurs Claude Pierre Ragmey de Perrigny, clerc juré aud. siège et Jean Gardet de Gillois, résidant aud. Poligny, clerc, témoins requis : signé sur la minutte P. Ragmey, J. Gardet et O. Moréal, libellance et sur l'expédition O. Moréal, avec paraphe.

Teneur de l'institution de la charge de lieutenant au Bailliage et siège de Poligny du sieur Jean Baptiste Masson dud. Poligny, docteur ez droits, par haut et puissant seigneur Messire Claude Paul de Bauffremont, Marquis de Listenois, etc., Bailly d'Aval au comté de Bourgogne.

Claude Paul de Bauffremont, Marquis de Listenois, Bailly d'Aval, sçavoir faisons qu'étant du devoir de notre charge de rendre et administrer la justice aux sièges et ressorts du Bailliage d'Aval par nous ou nosd. lieutenans généraux et locaux, et bien informés du mérite, expérience et capacité de noble Jean Baptiste Masson de Dole, docteur ez droits, et sur ce prins l'avis des sieurs fiscaux au siège de Poligny, nous l'avons commis, établi et institué, commettons, établissons et instituons par ces présentes notre Lieutenant général au siège et ressort de Poligny, aux droits, honneurs, prérogatives et émolumens avenans aud. office, à charge de bien et duement rendre, faire et administrer la justice audit siège et se conformer en ce aux souveraines ordonnances, de quoy faire il prêtera serment en tel cas accoutumé. En foy de quoy nous luy avons fait expédier les présentes, soussigner icelles et fait apposer le scel ordinaire de nos armes. Donné en la ville de Dole le tier de septembre mil six cent soixante-cinq. Signé C. P. de Bauffremont, et par ordonnance de Monseigneur le Bailly Claude Antoine Anthoine.

Teneur de la prestation de serment. — Claude Jault (1), docteur ez droits, plus ancien conseiller en la Cour souveraine de

(1) Claude Jault, lieutenant général au Ressort de Poligny, conseiller au Parlement de Dole le 10 janvier 1652, mort à Poligny le 20 janvier 1676.

Parlement à Dole, sçavoir faisons que Jean Baptiste Masson, docteur ez droitz, lieutenant général au siège de Poligny, ensuite de l'appointement rendu sur placet présenté à la Cour le septième du présent mois, a prêté le serment à luy prescrit par les souveraines ordonnances led. jour septième septembre après midy, au logis et par devant honoré sieur Monsieur le Président Bonvalot, ès présence d'honoré sieur Monsieur Claude Antoine Philippe, conseiller et premier avocat fiscal aud. Parlement, et suivant ce a été en conformité de lad. requête envoyé en la jouissance et possession dud. office de Lieutenant de quoy nous luy avons expédié ce présent acte par renvoy dud. sieur Président et attendu l'accident de la maladie en laquelle il est tombé, qui l'a empêché de pouvoir faire expédier et signer le présent acte. Fait à Poligny le quinzième septembre mil six cent soixante cinq. Signé C. Jault, par ordonnance, Dufresne. Et sur l'expédition signé : Moréal, avec paraphe.

Teneur de l'attestation de messire Jean Jacques Bonvalot (1), docteur ez droitz, seigneur de Parrecey, premier conseiller et vice-président, en la Cour souveraine de Parlement à Dole, de la prestation du serment du sieur Masson au fait de la charge de Lieutenant de Poligny.

Nous soussigné, Messire Jean Jacques Bonvalot, docteur ez droitz, seigneur de Parrecey, premier conseiller ou vice président en la Cour souveraine de Parlement à Dole, attestons et certifions que le sieur Jean Baptiste Masson, docteur ez droitz, après avoir été examiné pour l'office de Lieutenant général au siège de Poligny, et reçu par la Cour pour l'exercice d'icelle se seroit présenté en notre Logis par devant nous le septième jour du mois de septembre de l'an passé mil six cent soixante cinq à l'effet de prêter le serment accoutumé comme il auroit fait le même jour en présence du sieur conseiller Philippe, avocat fiscal en lad. Cour, comme aussy en présence du sieur Claude Rigaud et du sieur avocat Bouhelier, son beau-fils, ensuite duquel serment et envoy

(2) Jean-Jacques Bonvalot, conseiller au Parlement le 12 mars 1651, puis premier conseiller, devenu Président le 27 novembre 1665. Il mourut le 22 novembre 1667.

en possession, nous l'aurions envoyé en la possession de lad. charge l'an susd. du jour de laquelle prestation de serment et envoy en possession nous luy avons octroyé le présent acte à Dole, ce jourd'huy vingt sixième de janvier mil six cent soixante-six. Signé : Bonvalot. Collationné. Signé : Chappuis, avec paraphe:

TRADITIONS POPULAIRES

COMMUNES

AU JURA, AU DOUBS ET A LA H^{te}-SAONE

RECUEILLIES PAR M. CH. THURIET.

(Suite).

LE NOMBRE FATIDIQUE.

Une vieille superstition, encore très-vivace dans toute l'étendue de la Franche-Comté, est celle qui s'attache au nombre treize. Treize ! dit-on, c'est le point ou le compte de Judas. Quand par malheur on se trouve être treize à table, la mort semble avoir été invitée à la fête, et il est certain qu'un des convives doit mourir dans l'année. Le cadavre est assis au banquet, comme aux fêtes des Egyptiens. Cette croyance populaire vient peut-être d'un calcul algébrique fait par un docteur d'autrefois sur les chances probables de la mortalité humaine. Quoiqu'il en soit de cette prétendue découverte scientifique, l'imagination s'en est emparée comme d'un oracle fatal. Et l'on raconte entre autres faits à l'appui, qu'un soir une table somptueuse réunissait treize personnes. La joie était peinte sur tous les visages, les yeux commençaient à briller comme des rubis, les langues à être en goguette. Les plus sages allaient se mettre en train de déraisonner : le bon vin, la piquette même fait souvent de ces tours. Voilà qu'une jeune dame de la société, devant le couvert de laquelle la salière venait de se répandre, s'avise de compter les convives, en commençant par son voisin de droite. Son voisin de gauche se trouvait être le douzième. Subitement elle se lève et se retire. Quelqu'un lui demande le motif de son départ précipité. Elle l'explique et refuse de rentrer dans la salle du banquet. Cette dame que l'on traita

de superstitieuse et de folle mourut cependant dans le cours de l'année. Il paraît, ajoute-t-on, que dans de telles circonstances, la mort vient de préférence poser son doigt invisible sur le front de celui des convives qui s'aperçoit le premier que l'on est treize à table.

(Voir Ch. NODIER. *Contes de la Veillée*. M. de la METTRIE. Voir la jolie chanson de Béranger qui a pour titre *Treize à Table*, et qui permet de croire que cette superstition n'appartient pas exclusivement à notre province).

LE MYTHE DE LA VOUIVRE.

Le mythe de la Vouivre est d'une grande importance dans l'étude de nos Traditions populaires, parce qu'il est spécial à la Franche-Comté. Nous avons eu occasion de parler de la Vouivre de Vadans et de celle de Montrond (voir les Traditions de l'arrondissement de Poligny). On peut revoir dans les Traditions de l'arrondissement de Lons-le-Saunier ce qui est dit de la Vouivre de l'Etoile, de Présilly, de Rothernay, de Condes, de Chisséria, etc.

Comme résidences principales de la Vouivre en Franche-Comté, on parle de Dung, arrondissement de Montbéliard! Cette Vouivre de la montagne de Dung s'enorgueillit, dit-on, d'avoir survécu au dragon du pays d'Ajoie.

A Mandeure, la Vouivre poursuit autour des ruines de cette antique cité les laboureurs effrayés de ses cris aigus.

A Blamont, elle descend de la montagne bleue (Blaumberg) à la source de la Fûge pour y laver ses brillantes ailes.

A Cubry, près de Rougemont, elle a été exterminée par un grand seigneur du pays, non loin du château Bournel.

A Cizoy elle est installée dans une tour célèbre par les intrigues romanesques du conte Etienne de Bourgogne et de Blandine.

A Mouthier-Haute-Pierre, on la voit souvent passer du mont d'Athose au rocher du Moine, et du *Puits-de-l'Ermite* à la *Chaudière-d'Enfer*.

A Valempeulrières, canton de Poligny, une association foudroyée par un prédicateur tenta vainement, en 1818, de lui ravir son trésor.

Au val de Mièges, même canton, la Vouivre garde un trésor dans le communal du Pré, du seigneur de Fraroz. Elle ne sort, dit-on, qu'une fois l'an, le jour de la Chandeleur.

Il est encore question de la Vouivre à Mirebel et Montmorot, à Orgelet, à Dramelay, dans la tour, à la Tour-de-May, à Châtel-de-Joux, à Longchaumois, où elle hante la fontaine de la Corbière, etc., etc.

Quelqu'un a observé avec justesse que la Vouivre est un de ces génies que l'imagination de nos pères se plaisait à faire planer sur les lieux qui leur servaient de défense.

(Voir : MONNIER. *Trad. X. MARMIER. Nouv. Souv. de Voy. Franche-Comté.* DUSILLET. *Château de Frédéric-Barberousse, etc., etc.*)

LES DAMES VERTES.

Le mythe de la *Dame-Verte* n'est pas spécial à la Franche-Comté; mais il occupe une place importante dans nos Traditions. Dans celles de l'arrondissement de Poligny, il a été question de la *Dame-Verte et de l'Homme aux Étoupes*. A Relans, canton de Bletterans, il est parlé de ces agaçantes *Dames-Vertes* qui folâtraient sur la chaussée de l'Étang-de-la-Folio.

La Dame-Verte de la montagne bleue à sa retraite à la Combe-d'Ian, sur les hauteurs de Clémont, à la Combe-à-la-Dame et à la roche d'Anne-sur-le-Doubs.

La Dame-Verte hante aussi les vergers de Maisières, sur la Loue. La veille d'un incendie qui dévora ce village, on avait bien vu la Dame-Verte voltigeant sur les jardins, passer du clos de M. Ratte dans celui de M. de Pirey.

A Augerans (Jura), près de la forêt de Chaux, village où l'on s'entretient aussi d'un *lière-fée*, la Dame-Verte fréquente un lieu nommé *le Bas-de-l'Esprit*.

La Dame-Verte de Relans, territoire de Goux, a des compagnes vêtues, comme elle, de superbes tuniques vertes. On les rencontre de temps en temps dans un sentier de la forêt, nommé le sentier de la Sauterelle, qui, du chemin de Commenailles, conduit à l'étang du Virelot. Ces dames viennent au devant des hommes qui traversent le bois. On rapporte qu'elles en ont autrefois entraînés par d'invincibles agaceries, en des endroits écartés et secrets. Le charme, ajoute-t-on, ne durait pas : ces beautés si aimables, si gracieuses se transformaient bientôt en mégères impitoyables, et pourchassaient leurs dupes avec autant de fureur qu'elles avaient employé de douceur à les attirer. Le réduit de ces nymphes s'illumine quelquefois de la lueur des feux

qu'elles allument dans la solitude, surtout au *Chêne-des-Bras*. Alors on les entend crier, rire et chanter.

Les rives des nombreux étangs qui couvraient jadis le territoire de Cosges, commune voisine de Relans, étaient peuplées de fantômes femelles appelés *Dames-Blanches* ou *Dames-Vertes*, qui attiraient les voyageurs par leurs charmes, puis les précipitaient dans les eaux.

A Nancuisse, entre la ville d'Orgelet et le bourg d'Arinthod, on raconte la Dame-Verte aux veillées d'hiver, ses apparitions à un certain buisson qui borde un paturage communal, les frayeurs qu'elle cause aux gens pusillanimes et les tours d'espiègle qu'elle joue à ceux qui ne professent pas pour elle assez de respect.

Le village de Veyria connaît de grandes et belles dames vertes qui fréquentent ses forêts et qui sont assez folâtres pour prendre les passants par le bras et les engager à prolonger la promenade au-delà du territoire. Là, ils s'égarent avec elles et ne rentrent que fort tard. On dit que les jeunes filles de Veyria en sont jalouses.

On dit aussi qu'on voit assez souvent aux Sept-Fontaines, source dont les eaux descendent à Graye par un vallon très-solitaire, ces belles créatures qui lavent gaiement leur linge comme de simples lavandières, ou comme la princesse Nausica dans l'*Odyssée*.

Gigny a aussi une Dame-Verte. « Je ne sais combien j'ai connu de gens qui l'ont vue ou qui l'ont entendue passer près d'eux, dit le docteur Gaspard. » Quelles sont les fancuses qui n'ont pas occasion d'en parler, lorsque l'on fauche la grande prairie, surtout le pré des Roses, et du côté des grottes ! Elle et ses compagnes s'y réunissent. On pourrait juger de leur multitude par l'étendue qu'elles foulent ensemble, lorsque l'on voit les herbes et les épis s'incliner sous leurs pieds légers.

Il existait sur le territoire des Nans (Jura), au sommet d'une montagne boisée, certain manoir qui n'est plus qu'un monceau de ruines, mais où une Dame-Verte trouve toujours à se loger. Elle se montre si souvent aux gens du pays qu'on s'est familiarisé avec ses apparitions, sans se familiariser pourtant avec elle. Cette Dame est grave, taciturne et pourtant gracieuse. Elle se promène seule autour de son château de la Berne, ou près de la *Fontaine-Noire* qui coule au pied de la montagne. Les passants étrangers qui la rencontrent la saluent respectueusement, quand ils ne se doutent pas que c'est un esprit, et s'enfuient à toutes jambes quand ils la reconnaissent pour la Dame-Verte. Françoise Petit, couturière au village de Supt, qui, jusqu'à trois fois dans sa vie, l'a trouvée sur son passage à la Fontaine-Noire, a été

si profondément troublée de cette rencontre, qu'elle a renoncé de retourner aux Nans pour y exercer son état de tailleuse.

Il y a aussi une Dame-Verte à la source du ruisseau de l'Oeil-de-Bœuf, au bas du manoir de Clémont; il y en a un essaim près de Saint-Hippolyte. Celles-là lutinent et égarent les bons pèlerins.

Entre Cuse et Adrisans, canton de Rougemont (Doubs), il existe un petit pont sur le ruisseau où l'on dit que se tient toujours cachée une petite Dame-Verte appelée la Vogeotte. Ce pont est encore appelé aujourd'hui *le Pont-de-la-Vogeotte*. Jalouse de toutes les mères qui ont de beaux enfants, la Dame-Verte y épie à toute heure les petits êtres blonds et roses qui vont folâtrer seuls sur le pont ou sur le bord du ruisseau. On assure que la Vogeotte est armée de longs crochets, dits *grappins*, avec lesquels elle peut saisir les enfants par les plis de leurs blouses pour les attirer dans l'eau et les faire manger à ses poissons.

Ainsi, comme on peut le voir par ces nombreux exemples pris entre beaucoup d'autres que j'ai encore sous la main, on trouve en Franche-Comté une quantité considérable de traditions ayant trait au mythe de la Dame-Verte, à laquelle on fait jouer des rôles divers, suivant le site où l'on place sa résidence. La Dame-Verte est souvent redoutable. Quelquefois c'est la reine des prairies et des bois, la déesse fée des arbres et des fleurs, à la taille svelte et gracieuse, aux grands et doux yeux bleus, au frais sourire. Quand elle passe, les fleurs s'inclinent devant elle, l'herbe se parfume sous son pied de rose, et les ramures des arbres l'effleurent avec un frémissement de bonheur. Etc. etc.

(Voir MONNIER. *Trad., Culte des Esprits* passim.
ROUGEBIEF. *Un Fleuron de la France*. NODIER,
X. MARMIER et autres).

LES DAMES-BLANCHES.

Le mythe de la Dame-Blanche n'est pas plus spécial à la Franche-Comté que celui de la Dame-Verte; mais il occupe dans les traditions de cette province une place plus considérable encore. Il serait trop long d'indiquer ici au lecteur, même en abrégé, les nombreuses localités affectées au séjour des Dames-Blanches. Je ne saurais que renvoyer un investigateur curieux à tous les travaux qui ont été publiés jusqu'à ce

jour et qui pourront l'être encore par la suite, sur les traditions populaires de notre contrée. Je fais le même renvoi en ce qui concerne les fées, les dragons, les follets, esprits servants, etc.

' LÉGENDE DE SAINT NICOLAS.

Nous avons tous été bercés dans notre enfance par la jolie légende de saint Nicolas et des trois petits enfants, que Max. Buchon a recueillie dans ses *Chants populaires de la Franche-Comté*. J'ai retrouvé aussi cette touchante histoire dans le *Romancero de Champagne* de M. Tardé. Il est probable que la légende de saint Nicolas et des trois petits enfants a fait le tour de la chrétienté. Quoi qu'il'en soit de son pays d'origine, ce qui serait peut-être un problème difficile à résoudre, je crois que nous pouvons inscrire ce texte dans le recueil de nos traditions franc-comtoises, avec d'autant plus de raisons que dans un certain nombre d'églises de notre province, on peut voir encore des tableaux à l'huile représentant le saint évêque opérant le miracle dont il est question dans cette poésie populaire :

Il était trois petits enfants
Qui s'en allaient glaner aux champs.
Ils vont un soir chez un boucher.
— Boucher, voudrais-tu nous coucher?
— Entrez, entrez, petits enfants;
J'ai de la place assurément.
Ils n'étaient pas sitôt entrés,
Que le boucher les a tués,
Et, coupés en petits morceaux,
Mis au saloir comme pourceaux....
Saint Nicolas, après sept ans,
Saint Nicolas vint dans ce champ.
Il s'en alla chez le boucher.
— Boucher, voudrais-tu me loger?
— Entrez, entrez, saint Nicolas;
De la place, il n'en manque pas.
Il n'était pas sitôt entré
Qu'il a demandé à souper.
— Voulez-vous du gras de jambon?
— Je n'en veux pas ; il n'est pas bon.
— Voulez-vous un morceau de veau?
— Je n'en veux pas ; il n'est pas beau.

Petit salé je veux avoir,
Qui dès sept ans est au saloir.
Le boucher entendant cela,
Hors de la porte s'en alla.
— Boucher, boucher, ne t'enfuis pas,
Repends-toi, Dieu pardonnera.
Saint Nicolas posa trois doigts
Dessus le bord de ce saloir.
Le premier dit : J'ai bien dormi!
Le second dit : Et moi aussi!
Et le troisième répondit :
Je croyais être en paradis!

On a lieu encore d'être fort étonné de trouver dans nos provinces une légende populaire sur saint Nicolas, évêque de Myre, en Lycie, qui vivait, dit-on, dans le iv^e siècle, et sur les circonstances de la vie et de la mort duquel il n'y a rien de bien certain. Ce qui peut expliquer jusqu'à un certain point cette chose étrange, c'est que saint Nicolas a été honoré par un culte public dès le v^e siècle.

(Voir son *Histoire* par D. DELISLE, 1745, in-12.)

LA LÉGENDE DE RENAUD.

N'oublions pas la fameuse *légende de Renaud*, appelée aussi, on ne sait trop pourquoi, *la légende du contrebandier*. C'est assurément un des plus précieux débris que l'on puisse trouver d'un genre de poème national dédaigné par l'art moderne. La légende de Jean Renaud, si connue et si populaire partout, a des variantes à l'infini; mais le fond est toujours le même, et la forme brille toujours par cette admirable simplicité dont l'art populaire a seul gardé le secret.

On ne saurait lire, sans être attendri jusqu'aux larmes, cette naïve légende de Jean Renaud, que Max. Buchon a recueillie dans ses *Chants populaires de la Franche-Comté*; qu'avant lui Clovis Guyonard avait découverte et révélée à l'Académie de Besançon; que M. Tarbé a introduite dans son *Romancero de Champagne*; et que l'on peut retrouver encore dans plusieurs autres recueils de poésies populaires appartenant à diverses provinces de France et même de l'étranger.

Quand Jean Renaud de la guerre revint,

Il en revint bien triste et bien chagrin. (1)
— Bonjour, ma mère! — Bonjour, mon fils!
Ta femme est accouchée d'un petit.

— Allez, ma mère, allez devant!
Faites-moi dresser un lit blanc.
Mais faites-le dresser si bas,
Que ma femme n'entende pas!

Et quand ce fut vers la minuit,
Jean Renaud a rendu l'esprit.
Sa mère se prit à pleurer,
Sa pauvre femme à écouter.

Ah! dites-moi, mère, ma mie,
Ce que j'entends pleurer ici?
— Ma fille, ce sont les enfants
Qui se plaignent du mal de dents.

Ah! dites-moi, mère, ma mie,
Ce que j'entends clouer ici?
— Ma fille, c'est le charpentier
Qui raccommode le grenier.

— Ah! dites-moi, mère, ma mie,
Ce que j'entends chanter ici!
Ma fille, c'est la procession
Qui fait le tour de la maison.

Ah! dites-moi, mère, ma mie,
Quelle robe mettre aujourd'hui?
— Quittez le rose aussi le gris,
Prenez le noir pour mieux choisir.

Ah, dites-moi, mère ma mie,
Pourquoi me mettre en deuil ainsi? (2)
— Ma fille, il faut vous l'avouer,
C'est Jean Renaud qui est décédé!

La version comtoise de Buchon dit plus crûment :

« Quand Renaud de la guerre revint,
« Portait *ses tripes* dans ses mains. »

Une autre version dit encore : « Portait *son ventre* dans ses mains. » Il était donc blessé tellement.

Une autre version porte :

« Pourquoi donc pleurez-vous ainsi? »

— Ma mère, dites au fossoyeur
Qu'il fasse la fosse pour deux,
Et que le cercueil soit assez grand
Pour qu'on y mette aussi l'enfant.

L'ORPHELINE.

Elle disait : Me voilà seule au monde. Mon père n'est plus, mon frère est mort, et Georges, mon bien aimé m'oublie sur la terre étrangère. Un jour qu'elle gémissait ainsi sur son triste sort, assise dans une clairière de la forêt, un pèlerin se présente à elle. — « Pourquoi te désoler ainsi, jeune fille? viens avec moi, je serai ton père. » — « Les cheveux de mon père étaient blancs : je l'ai vu dans sa bière. Vous êtes jeune, vous, et vos cheveux sont blonds : vous ne pouvez pas être mon père. » — « Eh bien, je serai ton frère. » — « Mon frère était au berceau quand il suivit ma mère dans la tombe. Vous, vous portez l'habit du pèlerin : vous ne pouvez pas être mon frère. »

Alors Georges, car c'était lui, se dépouilla de son déguisement et pressa sur son cœur la pauvre orpheline en lui disant : « Inès, tu n'es plus seule. Je viens te rendre une famille. Je viens unir pour toujours ma destinée à la tienne. »

(Aug. DEMESMAY. *Traditions populaires*, p. 135).

(A suivre.)

RAPPORT

SUR LA STATISTIQUE DU GOITRE ENDEMIQUE

DANS L'ARRONDISSEMENT DE POLIGNY

Par feu M. Eugène BLONDEAU, membre du Conseil d'hygiène de l'arrond^t de Poligny.

(Suite)

Il n'est pas surprenant que les nombres proportionnels de goitreux de M. Baillarger soient plus faibles que les nôtres, puisqu'il ne compte comme goitreux que ceux qui ont été réellement exemptés, tandis que nous y adjoignons tous ceux qui, sans avoir été exemptés, se sont prétendus goitreux. Néanmoins, l'ordre est le même pour les trois premiers cantons. Ici encore ce sont les plus entachés de goitre et à peu près dans les mêmes proportions. Le changement d'ordre pour

les autres cantons est de peu d'importance, puisque les nombres proportionnels de goitreux sont très-faibles.

Cette comparaison des deux méthodes ne peut porter que sur la répartition par cantons, puisque M. Baillarger n'est descendu jusqu'au détail des communes que pour indiquer les plus gravement atteintes ; mais elle suffit pour montrer qu'elles s'accordent suffisamment pour inspirer à notre Commission quelque confiance dans les tableaux statistiques que nous lui présentons.

Dans la statistique du goitre, publiée dans l'*Annuaire du Jura* pour 1863, sous le titre de *Hydrologie, Observations topographiques et statistiques pour servir à l'étiologie du goitre dans le département du Jura*, M. Monnier a placé les cantons de l'arrondissement de Poligny dans l'ordre décroissant du nombre des bronchocèles, ainsi qu'il suit :

Canton de Poligny.

- d'Arbois.
- de Salins.
- de Champagnole.
- de Villersfarlay.
- des Planches.
- de Nozeroy.

Les trois cantons d'Arbois, de Salins et de Poligny forment encore ici la tête des cantons goitreux de l'arrondissement. Les différences de rang s'expliquent par les variations décennales du nombre des goitreux, ainsi que cela ressort du tableau de M. Baillarger pour une période, non plus de 10 ans, comme celle résumée par M. Monnier, ou de 20 ans comme la nôtre, mais de 50 ans, de 1816 à 1865.

Il est ainsi bien établi que le goitre est particulièrement développé dans les trois cantons que nous venons de citer. Placés sur le versant occidental du Jura, ils comprennent presque toute la région du vignoble de l'arrondissement. Les autres cantons que l'endémie n'atteint que légèrement occupent la montagne ou la plaine. Un simple examen de la distribution du goitre dans le canton de Poligny (tableau II) suffit pour s'assurer que les communes de la plaine sont pour la plupart exemptes de l'endémie. Il en résulte que le goitre se trouve particulièrement concentré dans la zone du vignoble qui sépare la plaine de la montagne.

Division de l'arrondissement de Poligny en trois zones.

Nous sommes donc naturellement conduits à partager notre arrondissement en trois zones : la montagne, le vignoble et la plaine, ainsi

que l'a fait M. Monnier pour l'ensemble du département. Les résultats de cette division sont consignés dans le tableau IV.

Les nombres proportionnels de goitreux sont :

de 14 pour la montagne,
de 52 pour le vignoble,
de 11 pour la plaine.

La zone du vignoble occupant les pentes qui séparent le plateau plaine, il semblerait rationnel d'attribuer une influence prépondérante sur le développement du goître à cette position topographique place dans des conditions météorologiques particulières par rapport aux deux autres zones. Mais on rejettera sans hésiter cette interprétation si l'on remarque que les pentes qui séparent le 2^{me} plateau du 1^{er} sont soumises aux mêmes conditions météorologiques, à l'exception des changements de température dus aux différences d'altitude, et qu'elles sont cependant presque complètement exemptes de goitreux. Les conclusions seront tout autres si, au lieu de s'attacher à la configuration du sol, on examine sa composition. On s'aperçoit alors que les pentes du vignoble appartiennent à des assises géologiques spéciales qui ne se retrouvent plus dans la montagne, et qu'elles diffèrent de celles qui séparent le premier et le second plateau, par leur composition chimique aussi bien que par leur niveau géologique. La plaine elle-même appartient nettement sous ce rapport du vignoble et de la montagne. Tandis que celle-ci est formée par les alluvions tertiaires de la Bresse, le vignoble appartient aux terrains du lias et des marnes irisées de la montagne aux terrains jurassique et crétacé.

Nature des eaux de chaque zone.

La composition chimique de ces trois zones n'est pas moins traitée et c'est même à cette circonstance que nous devons attribuer les différences des eaux qui sortent de leurs assises.

Les alluvions de la Bresse ne contenant que des traces de chaux et de magnésium qui forment les bases de la plus grande partie dissoute dans les eaux de sources et de rivières, on n'est point surpris de trouver dans la plaine des eaux d'une remarquable pureté que le prouvent les analyses qualitatives du Dr Gaspard (*Annuaire Jura*, 1850).

Dans la zone du vignoble, au contraire, ces deux éléments existent en abondance, surtout dans les marnes irisées. De là vient que les eaux de sources de cette zone sont généralement très-chargées de sels de

et de magnésic. Elles sont souvent fortement altérées par le sulfate de chaux qui les rend séléniteuses et impropres à la cuisson des légumes, ou par le sel marin qui leur donne (comme à Grozon) un goût fade, saumâtre et rebutant.

Les marnes du lias présentent les mêmes causes d'altération des eaux, mais à un moindre degré, bien que les couches de schistes bitumineux et les pyrites de fer que l'on rencontre dans cette assise puissent, par leur décomposition au contact des matières organiques ou des agents atmosphériques, donner à l'eau qui les traverse des qualités malsaisantes.

Dans l'*Histoire naturelle du Jura* (tome 1, p. 923, 378, 873), le frère Ogérien signale, dans les marnes irisées, la présence d'un élément jusqu'ici inaperçu, et dont il y aurait à tenir grand compte si sa présence était bien constatée. Voici comment ce savant s'exprime à ce sujet : « L'oxyde de cuivre, dans les marnes vertes de la partie supérieure, est un élément qu'on n'avait pas encore rencontré dans la composition chimique de nos strates. Il colore en vert ces marnes, et peut-être est-il un des agents qui les rendent nuisibles à la salubrité publique. »

Dans le tableau d'analyses, page 918 du même ouvrage, un échantillon de ces marnes est cité comme renfermant 0,013 millièmes de cet oxyde.

Les eaux de la montagne sont généralement plus pures que celles de la zone du vignoble. Elles s'en distinguent par la faible proportion de sulfates et de chlorures que l'on y rencontre. Le carbonate de chaux s'y trouve encore en quantité notable, mais il ne paraît nuire en rien à leur bonne qualité.

Ce premier examen nous montre que si l'endémie du goître est concentrée surtout dans la zone du vignoble, sur les terrains du lias et des marnes irisées, c'est là aussi que se rencontrent les eaux de source les moins pures de tout l'arrondissement.

Pour déterminer la part des eaux sur le développement du goître, il serait indispensable d'en connaître la composition. On peut même dire que leur analyse chimique était le premier travail à entreprendre pour avoir une base solide de discussion. Mais la détermination exacte des éléments minéraux en dissolution dans l'eau constitue une opération si délicate, si longue et si coûteuse, que peu d'observateurs ont entrepris une tâche aussi lourde lorsque les analyses doivent être très-nombreuses. C'est là ce qui explique que nous ne

possédions, pour nous guider, aucune analyse complète des eaux potables de notre arrondissement; pas même celle des fontaines de Grozon, si connues pour leur insalubrité, qu'elles ont fait considérer depuis cinquante ans ce village comme la capitale du goître, titre trop bien mérité que la statistique lui impose encore aujourd'hui (voir le tabl. III).

Application de l'hydrotimétrie aux recherches hydrologiques.

Nous ne connaissons nos eaux de source que par des analyses simplement qualitatives, qui peuvent bien nous éclairer sur la nature des éléments dissous, mais qui nous laissent ignorants de leurs proportions, dont la connaissance serait cependant si nécessaire pour les classer et en faire une étude détaillée. Ces renseignements qui nous manquent et que nos prédécesseurs ne pouvaient nous donner à cause des immenses difficultés d'exécution que nous venons de signaler, nous pouvons les obtenir aujourd'hui d'une manière rapide et suffisamment exacte par une nouvelle méthode d'analyse des eaux, l'hydrotimétrie, à laquelle deux savants, MM. Boutron et Boudet, ont donné une précision inconnue avant eux.

Nous n'entrerons ici dans aucun détail pratique sur l'application de cette méthode, mais elle fera l'objet d'une note spéciale à la suite de ce rapport. Cependant, nous nous servirons de ses indications pour faire ressortir par quelques exemples à quel point la composition géologique du sol influe sur le développement du goître dans notre arrondissement.

Sources de Grozon.

La liste des communes suivant l'ordre décroissant du nombre des goitreux montre qu'il y en a 70 qui sont complètement épargnées, et que parmi les 82 autres, il n'en est que 37 qui soient atteintes de l'endémie dans une proportion de plus de 30 goitreux pour 1000 conscrits. Dans cette dernière catégorie, la seule qui appelle sérieusement notre attention, la commune de Grozon tient le premier rang. Située dans une profonde dépression du sol, au pied de la falaise jurassique, en plein keuper et à une petite distance des houilles et des sels gemmes de cet étage, ses eaux potables, qui proviennent du banc inférieur de dolomie, sont très-chargées de sels terreux. L'eau de chaux, l'oxalate d'ammoniaque, le chlorure de baryum, le nitrate d'argent, et, après l'élimination de la chaux, le phosphate de soude y produisent d'abondants précipités. Elles renferment donc en grandes proportions du bicarbonate et du sulfate de chaux, des sels de magnésie, des chlorures; en un mot,

elles sont très-séléniteuses. Aussi, tandis que le degré hydrotimétrique de la source de la fontaine de Chamole s'élève seulement à 14°, celui de la fontaine la plus centrale de Grozon est de 39°. C'est le degré le plus élevé que nous ayons jusqu'à ce jour rencontré dans les eaux de fontaine du canton de Poligny. Les deux autres fontaines du village sont au titre de 32°.

Les partisans de la doctrine hydrotellurique ne seront donc pas étonnés de trouver à Grozon le foyer principal du goître dans l'arrondissement. Il n'est pas douteux pour les habitants que l'endémie qui les frappe ne soit due à la mauvaise qualité de l'eau.

Rien ne peint mieux ce sentiment que l'exclamation qui échappa à une femme âgée, tandis que je prenais un échantillon d'eau à la fontaine du village. N'en buvez pas, s'écria-t-elle, c'est un vrai poison.

Toute mesure prophylactique s'appuyant sur le changement ou l'amélioration des eaux sera donc bien accueillie par la population. A propos de l'utilité, en général, d'une semblable mesure, M. Baillarger cite (page 330 de son rapport) un fait très-curieux relatif à Grozon, extrait d'un mémoire du Dr Housseant. Nous reproduisons ce passage au sujet duquel nous avons à faire une réserve.

« Il n'existe qu'une citerne sur le territoire de Grozon, et encore se trouve-t-elle à la gare du chemin de fer. Voici dans quelles circonstances elle a été établie. Les employés de la gare faisaient, à une certaine époque, usage de l'eau de la fontaine la plus rapprochée, et quelques-uns contractèrent le goître. Ils adressèrent alors leurs plaintes à l'Administration qui, après une enquête sérieuse, fit construire une citerne. Depuis cette époque, aucun cas de goître n'a été constaté à la gare. »

Nous avons pris des renseignements sur cette citerne dont parle M. Housseant, et il nous a été affirmé qu'il n'y avait à la gare de Grozon qu'un puits comme dans toutes les gares de la ligne. Mais qu'il y ait puits ou citerne, le fait cité par M. Housseant ne nous en paraît pas moins s'expliquer par la qualité particulière de l'eau dont ses employés ont fait usage. En effet, M. Fortier, instituteur à Grozon, nous a raconté qu'à son arrivée dans cette commune, il n'avait pu s'habituer à l'eau de la fontaine, parce qu'elle a une saveur désagréable qu'elle communiquait même à la soupe, dont elle durcissait les légumes; qu'il avait donc été très-henreux de trouver chez un de ses voisins, plus rapproché de la gare, un puits donnant de l'eau de meilleure qualité. Il est probable que la nappe d'eau souterraine qui alimente ce puits sert aussi à celui de la

gare. Il y aurait donc eu pour les employés un réel changement d'eau l'établissement de ce puits.

Source d'Abergement-le-Petit.

Un second fait qui ressort de la statistique vient à l'appui de celui de la commune d'Abergement-le-Petit, qui n'est éloignée de Grozon que de 2 kilomètres, ne compte que 1 goitreux sur 30 conscrits, tandis qu'en a 1 sur 5 à Grozon. Cependant, les eaux de sources des deux communes paraissent sortir, sinon exactement des mêmes assises, du moins de sources très-voisines, car celles d'Abergement se font jour sous un banc de dolomie qui nous a paru identique à celui qui se montre à Grozon. Une analyse précise de ces eaux pourrait seule rendre compte de cette différence d'action. Elle peut cependant s'expliquer en admettant qu'il y a un peu au-dessus du niveau des sources de Grozon, une nappe d'eau de qualité supérieure à celle dont cette commune fait usage. Nous ne devons pas omettre d'ajouter que le village d'Abergement-le-Petit étant situé sur une colline qui paraît réunir les meilleures conditions d'aération et de salubrité, on pourrait attribuer à cette position privilégiée l'immunité dont il jouit par rapport au goitre. Dans tous les cas, il y a sur ce sujet d'étude tout indiqué dans l'intérêt de la population de Grozon, maltraitée par le goitre, et l'on est porté à croire que pour cette commune, le changement d'eau, s'il est possible, ou l'emploi de l'eau de source, ou au moins le filtrage sur charbon de l'eau des fontaines, est une mesure prophylactique très-utile.

Source de Miéry.

Après la commune de Grozon, c'est celle de Miéry qui est la plus atteinte du goitre dans le canton de Poligny. Le village est construit sur les bases de calcaire à gryphées qui occupent la base du lias. Sa position topographique paraît satisfaire à toutes les conditions hygiéniques, cependant on y compte 1 goitreux sur 9 conscrits. Ici encore, on trouve à accuser que les eaux.

C'est à la source de la Braine que la commune emprunte l'eau de ses fontaines. Elle sort des assises de l'oolithe ferrugineuse, d'une couleur schisteuse, noirâtre et paraissant imprégnée de matières bitumineuses. A la source même, l'eau est limpide, fraîche et ne porte que 19° hydrométriques. On assure cependant qu'elle a déjà à sa naissance une saveur un peu fade. Mais elle n'arrive aux fontaines qu'après avoir traversé

toutes les marnes du lias dans des tuyaux disloqués, mal joints et continuellement déplacés par les mouvements de ce terrain marneux qui n'a pas de stabilité. Il en résulte qu'à l'arrivée aux fontaines elle a perdu sa limpidité et gagné en malfaisance par les matières terreuses qu'elle tient en suspension.

Ici, la nécessité de la filtration des eaux est évidente, et la commune aurait tout intérêt à employer ce moyen prophylactique qui contribuerait certainement à diminuer l'intensité de l'endémie. Le résultat si heureux, rapporté par le D^r Germain, du filtrage des eaux à Saizenay nous en est un garant.

Certains faits que nous allons signaler nous font cependant soupçonner l'eau des fontaines de Miéry de renfermer déjà à sa source l'élément producteur du goître.

Sources de Plasne, Barretaine, Chausseuans, Chamole.

Nous avons vu que le nombre proportionnel des goitreux de la montagne était de 44, tandis qu'il n'est que de 11 dans la plaine. En recherchant d'où pouvait provenir cette différence entre deux zones qui passent pour être également exemptes de goître, il nous a semblé que l'on pouvait l'attribuer à ce que tous les villages situés sur les bords de la falaise jurassique étaient plus ou moins atteints par l'endémie. On trouve, en effet, les nombres proportionnels suivants, pour les communes auxquelles ils appartiennent, en allant du sud au nord.

Commune de Plasne,	66 goitreux pour 1000 conscrits.		
— Barretaine,	46	—	—
— Chausseuans,	24	—	—
— Chamole,	15	—	—
— La Châtelaine,	32	—	—
— Chaux-sur-Champ,	69	—	—
— Chilly-sur-Salins,	73	—	—
— Fonteny,	42	—	—
— Pont-d'Héry,	60	—	—
— Aresches,	23	—	—
— Thésy,	103	—	—
— Géraise,	100	—	—

(A suivre).

HYGIÈNE DES ÉCOLES (1)

HYGIÈNE DE LA VUE

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Pour que l'organe de la vision ne se trouve pas compromis avant le temps chez les enfants qui vont dans les écoles, il faut que les travaux auxquels ils s'adonnent aient lieu dans les meilleures conditions hygiéniques.

De ces conditions, les unes sont relatives aux enfants, d'autres concernent la construction et l'organisation des écoles.

A.

Tous les enfants, à l'époque de leur admission, devraient être soumis à un examen des plus minutieux de leur organe visuel. La connaissance exacte de l'état de cet organe est indispensable, tant pour la salubrité générale que pour la conservation individuelle de la vue.

I. Certaines affections oculaires sont contagieuses et peuvent constituer ainsi un véritable danger pour la population scolaire : telles sont, notamment, les conjonctivites granuleuses et les blépharites parasitaires.

Les unes et les autres se transmettent au moyen des mouchoirs et des serviettes, soit que les enfants se les communiquent réciproquement, soit qu'ils se lavent dans la même cuvette, dans la même eau. Que de fois n'a-t-on pas vu des enfants contracter des granulations conjonctivales dans les écoles, alors qu'aucun membre de leur famille n'avait jamais éprouvé cette maladie ! Bien plus, on a vu des enfants attraper des granulations dans les écoles et transmettre ensuite cette terrible affection à plusieurs ou même quelquefois à *tous* les membres de leur famille. Comme MM. Galezowski et Desmarest, père, j'ai observé (à Arbois) deux faits de ce genre.

« Les granulations néoplasiques de la conjonctive sont d'autant plus dangereuses dans les écoles que les enfants sont très-souvent sujets aux blépharites et aux conjonctivites phlycténulaires, ce qui rend les yeux larmoyants et sensibles à la lumière. Cet état prédispose les petits malades à se frotter et à s'essuyer les yeux constamment. Ils ont souvent recours pour cela à leurs camarades, à qui ils empruntent leurs mou-

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1873 et pour 1876.

choirs, et pour peu que ces camarades soient granuleux, ils se transmettent ainsi réciproquement l'affection granuleuse. Il est impossible d'empêcher cette transmission parmi les enfants, malgré toutes les précautions et la surveillance désirables. »

« Il serait donc de toute nécessité de faire examiner les paupières de tous les enfants qui entrent dans une école, et d'en exclure d'une manière absolue ceux qui porteraient le moindre germe de granulations. »

II. La connaissance exacte de l'acuité visuelle de chaque enfant est indispensable, et il faudrait que la distribution des études fût toujours conforme aux aptitudes individuelles et à la force visuelle de chaque élève.

« Il est généralement d'usage, dans les établissements scolaires, de placer les élèves suivant leur mérite, au premier ou au dernier rang de leur classe. C'est là une habitude pédagogique qui, tout en poursuivant le but fort louable, du reste, de stimuler le zèle des enfants, présente néanmoins de sérieux désavantages. Ainsi, les enfants myopes placés au bout de la salle ne peuvent pas apercevoir le tableau, ce qui, non-seulement les empêche de profiter des démonstrations du professeur, mais encore leur occasionne des maux d'yeux souvent fort graves. En effet, pour mieux voir, les enfants font des efforts inouïs, elignant et rapprochant les paupières, et cela produit des contractions spasmodiques et involontaires du muscle accommodateur, contractions qui, d'après les justes observations de Dobrowalski, contribuent au développement de la myopie progressive. »

La myopie progressive est très-dangereuse et expose à de nombreux accidents. C'est un devoir de chercher à la prévenir dès le jeune âge par tous les moyens possibles. Le plus efficace de tous ces moyens, c'est la suppression des efforts de l'accommodation. Or, on atteindra ce but, du moins en partie, en facilitant aux enfants la possibilité de voir sans effort aussi bien de loin que de près.

Après avoir rappelé que la distribution des places constitue une véritable question d'hygiène dont on doit dorénavant s'occuper sérieusement, occupons-nous des enfants myopes :

a. Doit-on leur faire porter des lunettes? *Oui*, si la myopie est réellement très-forte; *non*, si elle n'est que faible, et que l'on puisse y obvier en donnant aux enfants qui en sont atteints une place à proximité de l'objet qu'ils doivent étudier.

Pratiquement, pour les enfants dont la myopie dépasse 1,12°, il faut

permettre l'usage des pince-nez, lorgnons ou lunettes, et, lorsqu'elle est au-dessous de $1/8^{\circ}$, il est nécessaire de prendre des précautions spéciales pour le travail de lecture et d'écriture. Lorsque la myopie est très-forte et qu'elle dépasse $1/6^{\circ}$, il faut alors prescrire l'usage des lunettes concaves, quoique faibles, ce qui permettra aux enfants de travailler sans se fatiguer.

b. Un éclairage insuffisant contribue au développement de la myopie.

c. Il faudrait remplacer les longues tables de travail et les longues banquettes par de petites tables et de petits bancs de 2 à 4 personnes. Ces bancs et ces tables seraient plus ou moins hauts, selon qu'on les destineraient aux élèves myopes ou aux autres. Les pupitres très-élevés conviennent parfaitement à ceux d'entre eux qui ont la vue excessivement courte et qui sont obligés de tenir toujours la tête baissée en travaillant. Par ce moyen, les élèves peuvent placer leurs objets de travail à la juste hauteur de leur vue, et éviter ainsi les congestions des yeux et de la tête.

B.

Comment doit-on disposer l'éclairage du jour et du soir dans les classes ?

I. « Il faut que l'éclairage du jour vienne *toujours* du côté gauche par rapport à l'élève, et jamais du côté droit ni d'en face. Cette condition d'éclairage est la plus favorable, surtout pour l'écriture, car, ainsi, la main ne projette pas d'ombre sur le cahier.

« Il faut éviter de placer les bancs occupés par les élèves vis-à-vis les fenêtres, car la trop grande lumière est préjudiciable à la vue. »

Il est désirable que les classes ne soient jamais exposées au midi : le travail devient très-fatigant lorsque le soleil donne sur les fenêtres. Les photographes et les peintres ont si bien compris cet inconvénient, qu'ils choisissent toujours des ateliers exposés au nord ou au levant.

II. « La question de l'éclairage du soir est, de toutes les questions d'hygiène oculaire, la moins facile à résoudre, comme elle en est aussi la plus urgente. »

De la fatigue et des congestions oculaires sont déterminées par un éclairage défectueux. Un éclairage mal organisé nuit beaucoup aux élèves qui ont les yeux tendres et sensibles.

a. La lumière du gaz, un peu plus blanche que celle des lampes Carcel, par conséquent plus favorable à la vue, amène la fatigue lorsqu'elle devient vacillante. Remède : abandonner les becs en éventail ;

n'employer que ceux qui se rapprochent par leur forme des lampes Carcel ou modérateur.

b. « Le gaz ne devra pas être installé à une plus grande hauteur que les lampes ordinaires ; car, autrement, la lumière devient insuffisante, et les enfants doivent faire des efforts excessifs pour lire les caractères fins de l'imprimé. »

En Angleterre et en Belgique, les salles publiques où se font les conférences sont éclairées par de nombreux becs de gaz réunis en un faisceau, au centre du plafond. C'est un très-bel éclairage et qui projette une si grande quantité de lumière que l'on peut y travailler presque comme en plein jour. Ce même mode d'éclairage ne pourrait-il pas être adopté dans les écoles, où il permettrait aux élèves de s'occuper sans fatigue ?

(D'après un Mémoire de M. le Dr GALEZOWSKI, lu le 3 mars à la Société médicale d'émulation, et publié par l'*Union médicale*, N° 40, 1877).

BIBLIOGRAPHIE.

NOS ALIMENTS (1)

Il vient de paraître un livre qui nous a inspiré, il faut l'avouer, d'étranges réflexions et qui nous semble devoir frapper vivement l'attention publique. Les matières dont il traite entrent chaque jour en nous-mêmes ; c'est l'industrie et le commerce qui nous les livrent, et nous les recevons avec une confiance vraiment par trop naïve et trop souvent fort peu justifiée. Il s'agit de *nos aliments* ; il s'agit de substances auxquelles nous demandons la force et la vie, et qui trop souvent, en vue de bénéfices illicites, nous sont livrées frelatées et falsifiées, sans souci de nos besoins et de notre santé.

M. Ad. Focillon, directeur de l'Ecole municipale Colbert, à Paris, naturaliste expérimenté, vient de publier en français, et au point de vue de nos usages, un ouvrage du Dr A. Vogl, professeur à l'Université

(1) *Nos aliments*, guide pratique pour constater les falsifications des farines, féculs, cafés, thés, épices, etc., par A. Vogl, professeur à l'Ecole polytechnique de Prague, traduction par A. Focillon, directeur de l'Ecole Colbert. Un vol. orné de 190 figures, relié toile, 3 fr. 50 c. Paris, J. Rothschild, éditeur, 13, rue des Saints-Pères ; envoi *franco* contre la réception d'un mandat sur la poste.



de Prague. Le titre du livre de M. Focillon est ainsi conçu : *Les Aliments, guide pratique pour constater leurs falsifications.*

C'est à la fois un ami qui nous prévient de fraudes coupables, souvent dangereuses, et un maître qui nous enseigne comment sans grand embarras, sans grand bagage scientifique, nous les reconnaitrons et en mesurerons l'importance. Il ne s'agit plus avec lui d'expériences d'analyse chimique, de méthodes de dosages évidemment réservées aux savants. Il s'agit de vérifier simplement avec ses yeux la conformité parfaite des formes intimes de la matière alimentaire, avec les types soigneusement dessinés que le livre vous fournit abondamment. Il va nous faire contrôler une à une les denrées que le commerce nous amène de lointains pays, que l'industrie nous prépare en vue de la conservation, celles surtout qui nous sont livrées par le commerce de détail à l'état de poudre ou de menus fragments.

Il donne le portrait fidèle des cellules, des vaisseaux de la denrée pure et naturelle. Puis il nous dénonce toutes les matières frauduleuses que la mauvaise foi y introduit habituellement. Il nous donne pour chacune d'elles les dessins de leurs cellules et de leurs vaisseaux. Rien de clair comme ces représentations des formes intimes de chaque substance. Rien de plus nettement reconnaissable. On constate la fraude; on s'assure de la nature et on apprécie dans quelle mesure elle a été commise; tout cela en quelques coups d'œil, par comparaison des figures du livre avec ce que l'on aperçoit sous le microscope.

Par cette méthode précise, directe et facile, on apprend à vérifier avec certitude les grains de céréales et les farines qui en proviennent, froment, seigle, orge, avoine, riz, millet, maïs, sarrasin. Viennent ensuite les féculs de haricot, de pois, de lentilles, de sagou, d'arrow-root. Mais rien n'est vraiment plus intéressant, plus instructif que l'étude du café en grains ou en poudre, et des diverses plantes employées pour le remplacer ou le falsifier; celle du thé et des feuilles de fraisier, de rosier, de prunellier, de frêne, etc., que l'on y mêle ou substitue; celle du cacao et du chocolat. Les dessins du livre nous révèlent la composition véritable de ces denrées dans le commerce. Plus moyen de n'y pas constater les fraudes; il suffit de quelques minutes d'examen, éclairé par les figures que l'ouvrage contient. Une dernière partie, fort curieuse, est consacrée à l'analyse des épices et aromates, girofle, cannelle, safran, poivre, piment, vanille, anis étoilé, muscade, moutarde, etc.

Après avoir lu ce livre on se demande comment tant de fraudes

sont en usage, sans provoquer plus de défiances ; comment les intermédiaires qui nous font parvenir ces denrées osent en altérer si fréquemment la pureté, et comment on ne donne pas plus d'attention aux procédés de vérification que la science recommande. En tout cas, on peut affirmer que le livre de MM. Vogl et Focillon met cette vérification à la portée de tout le monde. Ceux qui négligeront de s'en servir, pourront dire qu'ils n'ont pas voulu se mettre à l'abri de la dangereuse industrie des fraudeurs.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 8 MARS 1877.

Présidence de M. FATON, vice-président.

La séance s'ouvre à 40 heures par la lecture du procès-verbal de la séance de janvier. Il est adopté sans observations.

Correspondance. M. le Secrétaire perpétuel de la Société des Antiquaires de Picardie et M. le Président de la Société des sciences de Dunkerque envoient le programme des prix proposés par ces Sociétés en 1877.

M. Jacques Valserre envoie une brochure sur la production de la truffe en France et sur le développement de cette production au moyen du chêne truffier. Il en demande le renvoi à une commission spéciale. Cette commission sera nommée ultérieurement.

Plusieurs membres nouveaux remercient la Société des diplômes qui leur ont été adressés. M. Godin envoie également ses remerciements pour la médaille d'argent qui lui a été décernée au dernier Concours littéraire ouvert par la Société.

Lectures. Il est donné lecture d'un rapport sur la statistique du goître dans l'arrondissement de Poligny, par feu M. Blondeau, et d'une Revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget. Les deux seront insérés au Bulletin.

M. Cretin, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, a mis à la disposition de la Société le Cours de dictées agricoles qui lui a valu une médaille d'or à notre dernier Concours. Cet ouvrage sera également inséré au Bulletin, et un tirage à part, à petit nombre d'exemplaires, en sera fait aux frais de la Société et en faveur de l'auteur.

MM. Désiré Cottez et Paillard, de Besain, entretiennent la Société

d'un projet d'irrigation et de drainage qui améliorerait grandement une partie du territoire de cette commune. La Société s'intéresse vivement à cette œuvre ; elle enverra au printemps, à Besain, une commission pour examiner ce qu'il est possible de faire, et afin de pouvoir compter sur l'appui de l'Administration, le Secrétaire général promet de recommander ce projet à M. le Sous-Préfet de l'arrondissement dans la journée même.

Sont nommés membres titulaires :

MM. le marquis de Champagne, présenté par MM. le marquis de Froissard et Baille ; Dufay, notaire à Salins, par MM. Baille et Fargé ; et Panouillot, agriculteur à Champrougier, par M. le Dr Légerot.

La séance est levée à onze heures.

AGRICULTURE.

EFFETS DE LA PULVERISATION EN AGRICULTURE

Il y a là, en effet, un très-intéressant point de vue d'où l'on peut envisager le rôle des agents les plus divers dans les traitements des végétaux. Ajoutons que nous ne savons pas grand'chose à ce sujet. Sans doute, nous savons, — et la chimie se sert journellement, mais empiriquement de ce procédé, — que les corps finement triturés sont plus facilement attaquables que ceux qui restent en masse, mais dans quelle proportion ? Nous n'en savons absolument rien. Quel rapport peut exister entre le numéro de la poudre et la facilité de décomposition ou la marche absolue de dissociation des éléments divers des corps en présence ? Nous n'en savons pas le premier mot.

Nous sommes également ignorants au sujet de l'action de la pulvérisation sur les corps réputés insolubles. Nous savons cependant, grâce à Pelouze, qui a fait l'expérience, que le verre, insoluble pour tout le monde, devient en partie soluble quand il est finement pulvérisé. Cela me rappelle une autre expérience, plus décisive encore, car elle est beaucoup délicate. Il y a vingt ans que, à tort ou à raison — je n'entre pas dans ces conditions-là, — les homœopathes prétendaient guérir au moyen de l'or dilué. L'or dilué, c'est-à-dire préparé selon leurs méthodes, c'était de l'or trituré pendant un certain temps avec de l'alcool. — Vous êtes des charlatans, disaient les allopathes. Tout le monde sait

que l'or métallique est inattaquable à la température ordinaire, et, par conséquent, ne se dissout ni dans l'eau ni dans l'alcool! — Tout ce que vous voudrez! répondaient les homœopathes; mais guérissant avec la préparation d'or, c'est que l'or y est présent. Comment? Nous n'en savons rien, et cela, au vrai, nous importe peu; mais il agit, donc il est là!

Tout-à-coup le spectroscope est inventé par Kirchoff et Bunsen; on se souvient de la querelle de l'or; on applique la dissolution d'or à la flamme, et voilà que l'on constate la présence de l'or, non-seulement à la première dilution, celle dont nous parlions, mais jusqu'à la septième! c'est-à-dire à celle que l'on obtient en prenant sept fois de suite une goutte de la précédente dilution pour la triturer avec quatre-vingt-dix-neuf gouttes d'alcool!

Tels sont les effets inconnus de la trituration. Nous ne savons rien sur la constitution moléculaire des corps; comment saurions-nous ce qui se passe quand nous forçons les molécules à se broyer, se frotter les unes contre les autres? On le voit donc, tout aussi bien au point de vue physique qu'au point de vue chimique, les effets de la pulvérisation sont à étudier et fourniront une mine bien riche de découvertes inattendues.

Ce n'est pas tout encore, dit M. Menier : ne remarquons-nous pas qu'il y a des quantités de roches auxquelles il faut des siècles pour se déliter? Ne savons-nous pas, d'autre part, que les détritons des roches, c'est la terre? N'y aurait-il donc pas moyen d'employer les forces vives de la nature, forces perpétuelles, immenses et malheureusement encore improductives dans l'état de barbarie où nous nous endormons, à aider la confection de cette terre végétale qui ne sera jamais trop abondante? Qui nous empêche d'employer l'eau, l'air, toutes les forces naturelles à obtenir plus tôt ce que nous nous contentons, comme les sauvages, de demander au temps?

Voilà certes une grande idée! Et quand on réfléchit à ce que la force seule des marées aurait, depuis les temps historiques seulement, pu servir à broyer ou désagréger de roches, on se prend à s'effrayer et à se lamenter sur cette immense somme de travail perdu. Car le travail est comme le temps — un de ses facteurs : — une fois manqué, il ne se renouvelle plus en lui-même; il se succède, mais ce qui est perdu est perdu!

M. Menier est un remueur de grandes idées. Il a remarqué aussi la désagrégation de certaines roches qui pourraient s'employer effica-





cement et à bon compte. Par exemple, il a vu des roches feldspathiques emportées, broyées par les eaux du torrent la Drance, être déposées sur les terrains que celle-ci recouvrait et leur donner une très-grande fertilité, ce qui montre combien sont évidents les effets du transport de la potasse. Ainsi donc, voilà que l'homme emploierait les forces naturelles du vent, de l'eau, à broyer des roches qu'il confierait aux eaux d'arrosement et de colmatage pour être déposées où il conviendrait, selon le meilleur effet utile. Quelle admirable application des irrigations de l'avenir ! quand on aura réussi à se mettre d'accord sur la nécessité de commencer par un commencement, au lieu de tout vouloir attaquer à la fois.

Nous n'avons pas encore fini, car au moyen de la pulvérisation, on parvient aisément à confectionner les mélanges les plus favorables, les dosages justes que révèlent les compositions diverses des sols à traiter. Bien plus, on parviendra ainsi à doser en quelque sorte le temps pendant lequel on veut faire agir tel ou tel agent.

Par exemple, dans l'état actuel, quand on marne, on le fait en employant un millier de kilog. à l'hectare ; on les laisse en morceaux, afin que l'action des agents atmosphériques les délite peu après ; ce qui fait qu'un bon marnage agit pendant trente ans ! Mais cela fait aussi que le fermier qui n'a plus que deux, trois ou quatre années de bail ne marne pas, quoiqu'il en ait bien besoin..... Désormais, avec une pulvérisation suffisante, vous pourrez presque livrer au vent le soin de répartir votre amendement à la surface, et, chaque année, une centaine de kilog. vous suffiront, agissant absolument comme si les forces naturelles eussent réussi à désagréger un dixième de l'amendement total. Qui sait même si l'état de pulvérisation spécial et poussé assez loin de la matière employée n'en augmentera pas l'action ou ne lui communiquera pas des propriétés nouvelles ?

Il est certain que beaucoup de roches pulvérisées convenablement deviendront solubles. N'est-ce pas là l'ouverture d'une sorte de traitement de compensation dans bien des cas ? Si le blé verse, ne puis-je lui fournir des silicates sous forme de sables ou de silex finement pulvérisés ?... Personne n'a essayé cela.

Dans les mélanges divers, qui peut aujourd'hui tenir compte et des effets magnétiques et des effets électriques qui pourront se déceler ? Savons-nous comment tous ces corps se comportent les uns en face des autres ? Non.

Ce que nous pouvons conjecturer, c'est qu'il y a là un moyen puissant de combiner des principes facilement assimilables ou peut-être assimilables dans des conditions graduées, pratiques, que l'expérience seule parviendra à déterminer, et sur laquelle nous appelons l'attention des agriculteurs. Autant que nous pouvons, du petit au grand, juger des effets de la pulvérisation en chimie, nous sommes autorisés à croire qu'il y aura là un des plus efficaces moyens d'arriver à des substances assimilables avec le moins de frais possible, c'est-à-dire d'obtenir le maximum d'effet utile.

Mais, ne nous y trompons pas, cela rentre dans une loi d'économie politique trop peu connue ou, du moins, trop peu pratiquée chez nous : c'est que, chez une nation, la richesse augmente en raison géométrique de la rapidité de la circulation. Pour l'agriculture comme pour tous les autres arts, il faudrait un avenir libre de toute entrave, puis des capitaux circulants, pour que les agriculteurs puissent tirer de la terre, par les moyens que nous indiquons seulement ici, les produits qu'elle peut donner, mais le plus rapidement possible.

Tel est le but à atteindre. Mais ce but de la civilisation moderne n'est bien défini nulle part. Le but de la société moderne industrielle est d'approprier le plus d'agents naturels qu'elle pourra à ses besoins et dans le plus court espace de temps possible. En agriculture, surtout et partout, il en est ainsi !

Telle est la voie dans laquelle il conviendrait de s'engager ; mais que d'études préliminaires !

M. Barral fait remarquer que la question des marnages pourrait être réduite, dans ce sens, à une formule nouvelle, et que l'on pourrait marquer par une expérience bien simple quel est au juste l'effet de la pulvérisation.

Supposons trois surfaces de 1, 2 et 3 mètres de côté, le rapport étant 6, les trois surfaces représenteront 6, 24 et 54. Prenons maintenant des cubes de marne, de manière à former le même poids P mis dans trois flacons, un des nombres dans chaque, bouchons, agitions également et laissons reposer une heure ; par exemple : nous trouverons que les poids dissous sont justement dans le rapport des surfaces. Si nous considérons du sulfate de chaux, il en sera absolument de même. Donc, plus on multiplie les surfaces moléculaires, plus vite on tirera parti de la matière qu'on mettra dans le sol.

De là la conséquence que l'on peut arriver, avec des phosphates très-finement pulvérisés, aux mêmes avantages d'assimilation qu'en les

attaquant au moyen de l'acide sulfurique pour transformer le phosphate en superphosphate. En effet, ce sel se trouvera en présence du carbonate de chaux dans le sol, lequel carbonate de chaux le transformera de nouveau. N'est-ce pas le cas d'ajouter que le superphosphate n'agit point en vertu de la solubilité initiale qu'on lui attribue, mais bien en vertu de la solubilité définitive qu'il acquiert par sa présence en face des composants du sol ?

Une très-intéressante discussion s'élève sur ces questions d'une actualité frappante pour les agriculteurs. Nous y recueillons les renseignements suivants. Les nodules du Boulonnais, de même que ceux de l'Ardenne et de la Meuse, se trouvent en couches de 0-20 à 0-25 d'épaisseur, agglutinés d'argile. Ces nodules sont gros comme une noix au plus, et une immense quantité descend à la grosseur d'une tête d'épingle; tous forment un véritable conglomérat.

Comment se sont-ils déposés ? On ne le sait pas. On les exploite activement, on les lave; autrefois, il n'y a pas encore longtemps, on les livrait tels quels, et, en somme, on n'en tirait pas grand avantage. Maintenant, on en fait une véritable farine, et cette farine, dans les sols appropriés, produit exactement les mêmes effets que l'on obtenait du noir animal. Elle est un peu moins riche que lui, mais elle est plus sûre.

Il résulte de tout ceci qu'il y a dans ces pays de 80 à 90 moulins à blé qui font désormais de la farine pour l'agriculture aussi fine que possible, et, depuis 1857, cela va toujours en augmentant. A cette époque, on faisait 300 sacs, soit 3,000 kilogr. par année; maintenant, les trois départements exportent 60,000 tonnes ! Ces farines de phosphates sont livrées aux pays de landes, elles vont en Angleterre, et les marchands d'engrais en achètent aussi de grandes quantités pour leurs mélanges. Ainsi, voilà désormais une industrie nouvelle créée et désormais en pleine prospérité.

L'exploitation des terrains à phosphates se fait d'une manière toute particulière. Les terres se vendent de 2,000 à 2,400 fr. l'hectare aux exploiters de phosphate; mais l'exploitation seule du phosphate se vend aussi par le propriétaire aux exploiters, moyennant une redevance de 600 à 800 fr., plus la remise du terrain en bon état de nivellement pour culture. L'exploitation se fait sur 2 à 3 mètres de profondeur. On enlève d'abord la terre arable sur une certaine largeur, et on la met de côté; puis on ouvre un fossé jusqu'à la couche et d'autant de largeur que de profondeur; par exemple, 1 mètre de profondeur demande au

moins 1-10 de large. Cela fait, on enlève les nodules que l'on jette à la surface, puis on renverse le bloc de terre dans ce premier endroit d'où l'on vient de retirer le phosphate, et ainsi de suite, de proche en proche, ayant toujours bien soin de placer la terre arable en dessus.

Il ne faut pas s'y tromper, il y a là une immense fortune qui s'est abattue sur ces contrées. Non-seulement nous voyons des gens qui étaient propriétaires de sols valant 200 à 300 fr. l'hectare, les vendre 2,000 à 2,500 fr., ou bien retirer le profit que nous indiquons et qui représente deux fois leur valeur et les garder encore; mais nous voyons là de 3,000 à 4,000 ouvriers occupés à ces remaniements du sol et y gagnant de bonnes journées, surtout en hiver.

Ces nodules furent découverts en 1842, dans la Meuse, par M. Sauvage. Les gens du pays les appelaient *des crottes du diable* et ne se doutaient guère que ce pouvaient être des phosphates. En 1852, on les reconnut de plus près, et M. de Molon commença à monter une affaire avec ces phosphates. Aujourd'hui, il y a douze à quinze maisons, venues de tous les points de la France se fonder dans les trois départements voisins, et parmi elles nous remarquons des compagnies bretonnes qui ont acheté le droit d'enlever les phosphates pour quinze et vingt ans. Tout cela représente au moins 300 millions de bénéfices qui vont s'étendre sur ces pays, et en quelques années en changer la face; admirable leçon de ce que peut la science appliquée, car c'est elle qui a tout fait!

M. Chouillou dit qu'il tient de M. de Molon avoir répandu en Bretagne des roches feldspathiques finement pulvérisées sur des terres arides, ne produisant absolument rien. Dès l'année suivante, ces terres laissaient déjà pousser naturellement le petit trèfle. Il y a là un précédent bien précieux à exploiter, les roches feldspathiques n'étant pas une rareté dans le terrain primitif de la dure Armorique. Que d'études, que d'applications à faire dans cette voie féconde!

Un membre fait observer que l'emploi de la chaux en semis est extrêmement facile, parce que cette matière s'éteint en donnant une poudre très-fine, et il croit qu'en la répandant ainsi et s'aidant des vents, elle produirait beaucoup plus d'effet que par les moyens d'ensoufflement ordinaires.

(*Journal d'Agriculture pratique*).

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Note sur l'effet favorable pour la santé, dans le Jura, des raisins, des eaux et du courant d'air des montagnes. (*Abeille Jurassienne et Compte-rendu de la Société de viticulture d'Arbois pour 1876*). — M. l'Inspecteur général A.-N. Parandier regrette que le Jura ne soit pas suffisamment visité par les malades et par les touristes. « Nous possédons bien les eaux de Salins, mais il existe sur nombre de points des eaux analogues, peut-être même préférables, où pourraient s'organiser des établissements plus favorisés sous certains rapports, tels que les environs de Lons-le-Saunier et de Montmorot-sur-la-Vallière..... De l'avis de tous les savants médecins auxquels j'en ai entendu parler, nos eaux salines sont *toniques, reconstituantes* et d'une ressource rare et incomparable dans une foule de cas thérapeutiques.....

« L'air qu'on respire à l'embouchure de toutes nos vallées qui descendent du Jura est lui-même *tonique et reconstituant*, parce qu'il renferme une dose exceptionnelle d'*ozone*, résultat de l'action solaire sur la végétation des plateaux élevés, couverts de pâturages parfumés ou de vastes sapinières, d'où il descend.— Ce courant d'air est très-connu dans le Jura, et porte dans chaque vallée un nom particulier : *air d'amont* à Arbois, *montaine* à Poligny, etc. »

Ce qui préoccupe le plus M. Parandier, c'est l'organisation dans le Jura des *cures de raisins* : admirable moyen de tirer un parti avantageux des excellents raisins de nos côtes.

Après quelques renseignements puisés dans les *Bains d'Europe*, M. Parandier conclut comme suit :

« Il est évident que le pied du Jura possède tous les éléments de succès pour de pareilles cures et pour des établissements comme ceux précités ; car je défie qu'on trouve nulle part ailleurs un raisin comparable à notre ploussard pour en assurer le succès. Le lignan, le valet blanc, le melon, le valet noir, sont encore des raisins fondants délicieux, et, pour la fin de la saison, le naturé, le trousseau, complèteraient admirablement l'alimentation hygiénique qu'il s'agirait d'y organiser.

Joignez à cela les bains salins dont nous avons parlé, la tonification de l'air *ozone* (air suroxygéné) des montagnes, les promenades dans les sites curieux et pittoresques qui abondent de toutes parts autour

de nous et dont la visite est rendue si facile par nos voies de fer, peut-être encore un jour par rails ou bandes d'asphalte à vélocipèdes sur les accotements des routes dans nos jolis vallons. »


Notre patriotisme applaudit à l'initiative de M. l'Inspecteur général Parandier ; mais notre expérience médicale nous fait redouter un insuccès.

Les premiers jours de la vie des veaux. — Le *Bulletin-Journal de la Société d'agriculture de l'Allier* (septemb. 1876) combat, sous ce titre, l'une des plus déplorables habitudes de nombreux métayers bourbonnais qui empêchent les veaux, dans les dix ou quinze premiers jours de leur naissance, de téter leurs mères à volonté. Si la nature a gonflé les mamelles de la vache qui vient de mettre bas, c'est pour que son veau tette de suite le lait qui y est accumulé. Ce lait jaune que l'on dit si funeste aux jeunes veaux, leur est indispensable. Ce premier lait, que la science appelle *colostrum*, a des qualités légèrement purgatives, et la nature, qui est toujours logique, agit ainsi pour débarrasser tout le système digestif et surtout les intestins du veau nouvellement né, du *meconium* ou matière accumulée pendant la gestation, qui doit être promptement expulsée. C'est parce que l'on prive le jeune veau de ce premier lait (qu'on appelle en Bourbonnais le *bé*) qu'on l'expose aux coliques et à la diarrhée. Le jeune veau a besoin de téter sa mère à chaque instant. Il avale ainsi moins de lait à la fois et le digère mieux. La mère elle-même s'en trouve bien, car elle est ainsi constamment débarrassée de son lait, qui, accumulé autrement dans ses mamelles pendant sept à huit heures consécutives, en distend les parois et les rend douloureuses. Le lait, en séjournant longtemps dans les mamelles, est aussi rendu moins digestible.

Le jeune veau doit donc pouvoir téter sa mère, dès sa naissance, chaque fois qu'il a faim, au lieu de ne le laisser téter que trois fois par 24 heures pendant les dix ou quinze premiers jours de sa naissance.

Cette manière de faire du paysan bourbonnais est d'autant plus inexplicable qu'il laisse les jeunes poulains dehors en liberté dès leur naissance, avec les juments poulinières. Les porcelets ne sont jamais séparés des truies, les agneaux des brebis.

Les animaux, en liberté, n'élèvent-ils pas toujours bien leurs petits qui les tettent à volonté ? Suivons donc l'exemple que la nature nous donne.



La Ladrerie du bœuf par le Ténia inerme de l'homme. — Nous empruntons au *Messenger agricole du Midi* (10 septembre 1876) l'intéressant article suivant sur la Ladrerie du bœuf par le Ténia inerme de l'homme.

Les expériences faites à l'Ecole d'agriculture de Montpellier, par MM. Masse, agrégé de la Faculté, et Pourquier, médecin-vétérinaire de l'Ecole d'agriculture, ont eu pour but la recherche de l'origine et du mode de transmission à l'homme du Ténia inerme (*Tœnia medio-canellata*).

Les animaux mis en expérience ont été : un lapin, un chien, deux agneaux encore soumis à l'allaitement et un veau âgé d'un mois.

Après avoir acquis la certitude de l'espèce de Ténia sur laquelle ils allaient expérimenter et avoir reconnu à l'examen microscopique qu'ils avaient bien affaire à un Ténia inerme, MM. Masse et Pourquier administrèrent dans du lait, le 10 mai 1876, à trois reprises différentes et à trois jours d'intervalle, des anneaux pourvus d'œufs, aux animaux en expérience.

Le 20 juin 1876, c'est-à-dire trente jours après l'ingestion des anneaux, le lapin, le chien et l'un des agneaux ont été sacrifiés. Ils présentaient un état parfait de santé, et l'examen le plus minutieux n'a révélé chez eux la présence d'aucun cysticerque, ni dans les muscles, ni dans les viscères.

Le veau, au contraire, n'avait cessé de présenter, dix jours après l'ingestion des anneaux, les symptômes caractéristiques de la présence de ces parasites dans l'économie : on remarquait chez lui moins de gaieté que chez les autres animaux de son âge et de son espèce, il mangeait peu, était couché presque toujours, son poil avait perdu son brillant, son œil était devenu terne. Il présentait de plus, dans l'arrière bouche, une tumeur de la grosseur et de la forme d'un haricot, dont la nature pouvait être rattachée à un kyste.

Voici le résultat de l'autopsie. Sous la langue, au point où l'on sentait la tumeur dont nous venons de parler, existait un kyste ovoïde de 14 millimètres sur son plus grand diamètre, dirigé dans le sens antéro-postérieur, et de 7 millimètres dans le plus petit diamètre placé verticalement. A la face interne de la glande sublinguale, existait également un kyste à cysticerques, mais plus petit que le précédent. Les muscles de la vie de relation étaient aussi envahis de kystes ladriques.

De ces expériences, il résulte que le bœuf présente un terrain favorable au développement du *Tœnia medio-canellata*, tandis que le con-

ture existe pour le lapin, le chien et le mouton. Aussi, doit-on préférer la viande crue du mouton à la viande crue du bœuf. L'usage de cette dernière paraît être la cause de la fréquence du Ténia inerme dans le midi de la France.

De même que l'inspection de la langue du porc permet de reconnaître la viande infectée de ladrerie, de même l'inspection de celle du bœuf amène à des résultats analogues; l'existence de kystes à cysticerques sous la langue, bien constatée dans l'expérience de MM. Masse et Pourquier, paraît de nature à attirer l'attention des vétérinaires chargés de l'inspection des viandes de boucherie. Cet examen permettrait de rejeter les bœufs atteints de ladrerie et mettrait ainsi l'homme à l'abri du Ténia inerme, dont la fréquence augmente chaque jour en France dans des proportions déplorable.

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR LE MÊME

Colle forte au chrome et nouvelle Colle pour le verre. — La première consiste en une solution concentrée de gélatine, environ une partie de chromate, acide de chaux en dissolution. Ce mélange a la propriété de devenir insoluble dans l'eau, par l'action de la lumière, en raison de la réduction partielle de l'acide chromique. Le professeur Schwarz emploie cette colle au masticage du verre; avec la solution fraîchement préparée il enduit aussi régulièrement que possible les surfaces à rejoindre, les presse l'une contre l'autre, et dans cette position il les consolide avec un fil. Après cela il expose le verre au soleil, et au bout de quelques heures l'opération est terminée. L'eau bouillante ne dissout pas la colle oxydée et la cassure est à peine reconnaissable. Des objets précieux en verre, qui seraient défigurés avec un mastic ordinaire, peuvent donc être avantageusement réparés de cette façon. La colle au chrome pourrait encore être utilisée pour la confection de tissus imperméables. L'étoffe, tendue sur un châssis, n'aurait besoin que d'être immergée deux ou trois fois dans la préparation et exposée au soleil.

Le *Journal de Pharmacie* indique le moyen de préparer une colle prenant non-seulement sur le bois, mais encore sur le verre ou la porcelaine. Il suffit d'ajouter environ 1 p. 0/10 de sulfate d'alumine dissous dans un peu d'eau à une solution épaisse de gomme arabique.

M. Péligré, qui emploie cette colle excellente, y ajoute un peu d'acide phénique afin d'en prévenir l'altération. Elle se conserve alors indéfiniment.

(*L'Industrie progressive*, 2^e série, N^o 44).

Procédé pour enlever les taches d'huile sur les planchers. — Frottez fortement toute la place où l'huile est tombée avec un morceau de savon, puis prenez de la forte eau-de-vie et lavez-en bien toute la tache, en frottant avec une brosse, ensuite prenez de l'eau bouillante et lavez de nouveau les taches en frottant encore avec la brosse et en enlevant l'eau avec une éponge ou avec du vieux linge. Cette recette est *immanquable*.
(*Journal des Demoiselles*).

Manière de dérouiller le fer ou l'acier. — Frottez-le avec un linge mouillé dans de l'huile de tartre, ou bien encore couvrez-le d'huile, frottez-le fortement sans l'essuyer et laissez deux jours ainsi, alors prenez de la chaux vive réduite en poudre fine et frottez-en l'objet jusqu'à ce que la rouille disparaisse.
(*Id.*)

Pour faire durer l'huile dans les lampes et l'empêcher de fumer. — Faites fondre dans un verre d'eau autant de sel qu'il en peut contenir et trempez-y vos mèches de lampe, que vous ferez bien sécher avant de vous en servir. On verse ensuite de cette eau salée et de l'huile, à parties égales, dans une bouteille qu'on agite bien pour les mêler ensemble, et on en garnit les lampes avec les mèches préparées. C'est des huiles de lin, de navette ou de colza qu'il s'agit ici, mais on peut éprouver la recette avec d'autres huiles.
(*Id.*)

Recette pour blanchir économiquement les mains. — Faites cuire des pommes de terre, les plus blanches et les plus farineuses que vous pourrez trouver; pelez-les, écrasez-les bien et délayez-les avec un peu de lait. La pâte d'amandes n'est pas meilleure.
(*Id.*)

Amélioration du café par le lavage. — En lavant le café à l'eau tiède et en le séchant ensuite, on rendra son goût meilleur et le produit beaucoup plus considérable. Il est d'autant plus important de suivre ce conseil qu'un grand nombre de marchands peu scrupuleux donnent à des cafés avariés la belle couleur bleu-verdâtre au moyen de substances vénéneuses; la teinture, qui est sans contredit la plus préjudiciable pour la santé, s'obtient par une infusion faite avec des fleurs de fenaison; toutefois, les autres procédés colorants sont également très-pernicieux; dès lors, par le lavage, les grains se débarrassent de ces matières artificielles de coloration et l'on apprend à connaître la probité de son fournisseur.

Une autre opération qui améliore également le café, consiste à mettre dans la rôtissoire un peu de beurre et l'équivalent d'une coquille de noix de charbon de sapin pilé.
(*La Ferme suisse*, 1877).

TRADITIONS POPULAIRES

COMMUNES

AU JURA, AU DOUBS ET A LA H^{te}-SAONE

RECUEILLIES PAR M. CH. THURIET.

(Suite).

LE NID D'HIRONDELLES.

Enfants, ne touchez pas aux nids des petits oiseaux : Dieu le défend !

A l'angle d'une étroite fenêtre, une gentille hirondelle venait chaque printemps bâtir son nid. C'était un présage de bonheur pour la maison. Mais voilà qu'un jour, un méchant enfant s'arma d'un bâton et fit tomber dans la boue le nid à peine éclos. Au printemps de l'année suivante, la gentille hirondelle ne revint pas bâtir son nid à l'angle de l'étroite fenêtre; elle n'y revint pas non plus la seconde année ni la troisième. On la vit seulement passer et repasser dans son vol rapide au-dessus de la maison inhospitalière. Elle semblait la regarder un instant tristement, puis elle s'éloignait en jetant un cri d'effroi. Mais pendant l'hiver de l'année suivante, l'enfant maudit qui avait détruit le nid et la jeune couvée, mourut d'un mal cruel. Quelques mois après sa mort, la gentille hirondelle reparut et rebâtit son nid à l'angle de l'étroite fenêtre.

Enfants, ne touchez pas aux nids des petits oiseaux : Dieu le défend !

Dans le canton d'Argovie (Suisse), une légende semblable se raconte au sujet de cygognes.

(X. MARMIER. *Acad. de Besançon*, août 1861, p. 181. — Voir aussi NODIER. *Contes de la veillée*, M. de la METTRIE).

L'HIRONDELLE MESSAGÈRE.

J'ai recueilli encore une autre histoire sur l'hirondelle. La voici : Un malheureux avait vendu son âme au diable. Au moment où on l'exorcisait, une mystérieuse hirondelle laissa tomber, aux pieds du prêtre et du patient, le pacte infernal qu'elle portait sous ses ailes.

LES BŒUFS PARLANTS ET LA CHAUCHEVIELLE.

Il y a des secrets qu'il est dangereux de vouloir pénétrer. Quoique nous soyons loin

« Du temps que les bêtes parlaient, »

comme dit Lafontaine, qui les fait si bien parler, on croyait encore, il n'y a pas longtemps, dans les villages des hautes montagnes du Doubs et du Jura que, pendant la nuit de Noël, les bœufs recevaient le don de la parole et causaient entre eux familièrement. On raconte à cette occasion qu'un paysan sceptique voulut une fois vérifier le fait. Au lieu de se rendre comme les autres à la messe de minuit, il alla se blottir dans un coin de son écurie. Ses bœufs mangeaient tranquillement le fourrage dont il avait garni leur râtelier la veille au soir. Après avoir prêté attentivement l'oreille un long instant, il entendit, ou crut entendre, un de ses bœufs qui disait très-distinctivement à son voisin : Poumé, nous allons avoir encore, cette semaine, un rude travail. — Comment donc, Rosier, répliqua l'autre, toutes les récoltes et les semailles ne sont-elles pas finies, et n'avons-nous pas charrié toutes les provisions de bois pour l'hiver? — Oui, mais nous serons obligés de conduire un lourd cercueil au cimetière : car notre maître mourra dans trois jours.

Alors le paysan poussa un cri d'épouvante et tomba quasi mort sur une botte de paille. Les gens de la maison le relevèrent en revenant de l'église et le mirent au lit; mais ils ne purent le déterminer à faire avec eux le *réveillon*. Toutefois, s'étant un peu ranimé, il raconta à sa femme et à ses enfants ce qu'il avait entendu, et, à quelques jours de là, un charriot, attelé de deux bœufs, transportait une bière au cimetière du village.

M. X. Marmier a trouvé en Suisse une croyance populaire du même genre.

(Voir *Acad. de Besançon*, août 1861, p. 183).

Ailleurs encore, en Franche-Comté, on parle de la *Chauchevielle*, femme jaune et ridée, qui n'oublie pas de venir à Noël se coucher lourdement sur ceux qui, au lieu de se rendre à la messe de minuit, permettent d'aller dormir dans leurs draps, « d'aller à *matines blanches*, » comme dit le peuple.

(Voir le *Cauchemar* dans *Grimm*. Traditions de l'Allemagne, t. 1^{er}, p. 152).

LA BELLE FRANÇOISE.

Souvent l'amour est plus fort que l'autorité paternelle. Celle-ci a dû bien des fois céder à la constance d'une passion que la raison et l'intérêt ne sauraient approuver. « Le cœur, a dit Pascal, a ses raisons que la raison ne connaît point. » L'histoire ancienne aussi bien que celle des temps présents est féconde en récits qui pourraient servir d'exemples à l'appui de cette observation.

Un collectionneur de traditions populaires éprouve la plus grande des satisfactions quand il rencontre une vieille histoire mise en chanson ou en complainte. C'est pour lui un signe certain d'authenticité.

On raconte en différents lieux de notre province qu'une belle jeune fille qui s'appelait Françoise ou plus communément *la Belle Françoise*, et qui était fille d'un riche seigneur du Comté de Bourgogne, fut surprise par son père dans un épais bocage, où elle écoutait trop complaisamment les tendres propos d'un gentil damoiseau épris de ses charmes et auquel naïvement elle avait donné son cœur.

Le baron, qui était accompagné de ses gardes, ordonna aussitôt à ceux-ci d'enchaîner les deux coupables et de les enfermer chacun dans une prison à triples verroux. Ils y gémirent longtemps. Dans le silence des nuits, on entendait souvent l'infortuné damoiseau clamer à la grille de son cachot : « Françoise, ma belle Françoise, je souffre plus de ta captivité que de la mienne. Avant que je meure, me pardonneras-tu de t'avoir aimée? » Et la belle Françoise lui répondait à travers les barreaux de sa prison : « C'est en vain qu'on a voulu nous séparer; mon cœur est toujours auprès du tien. Je mourrai bien heureuse si tu m'aimes toujours. Un tribunal austère doit bientôt trancher notre sort. »

En effet, un matin, on les amène tous deux enchaînés devant le prétoire. Ils étaient pâles et amaigris. Les souffrances du cœur plus encore que celles du corps étaient peintes sur tous les traits de leur visage. Ils n'avaient point d'avocats pour les assister, et les larmes qui coulaient de leurs yeux étaient leur unique moyen de défense.

Le baron avait donné aux juges un pouvoir absolu sur la vie ou la mort des accusés. Après avoir longtemps délibéré en silence, les juges tout-à-coup se regardèrent. « Voilà, se dirent-ils, deux êtres qui s'aiment tendrement. Nous voulons et ordonnons qu'ils soient déliés

sur l'heure; qu'on les marie séance tenante, et que le baron, pour sa cruauté, les dote richement et soit condamné à tous frais. »

Cette aventure inspira peu après la verve d'un chanteur populaire, qui composa la romance de *la Belle Françoise*. On la chante encore aujourd'hui en Franche-Comté, où elle a été recueillie en 1863 par Max. Buchon dans la forme suivante :

Deux amants tendrement épris
Soupiraient sous un chêne, (bis)
Quand le papa,
Passant par là,
Bien étonné, sur eux tomba.

O ciel! en croirai-je mes yeux?
Quoi! ma fille Françoise
Là, sans façon,
Sur le gazon,
Avec un pareil polisson!

Vite, mes gardes, enchaînez
Ce couple abominable;
Dans une tour,
A triple tour,
Qu'on les enferme pour toujours!

Là, le pauvre amant soupirait :
— Françoise, ma Françoise!
N'aurai-je donc
Jamais le don
D'obtenir au moins ton pardon?

Par les barreaux de sa prison :
Non, répondait Françoise;
Un tribunal,
Non moins brutal,
Va trancher notre sort fatal.

Devant les juges voilà donc,
Tous deux qu'on les amène,
Bien enchaînés
Et décharnés
Hélas! pour s'être trop aimés.

Les juges en se regardant :
Voilà deux amants tendres ;
Délions-les ;
Marions-les ;
Et qu'il n'en soit plus reparlé.

LA LÉGENDE D'IMOGINE ET D'ALONZO.

Il le faut, dit Alonzo à Imogine, sa fiancée, je suis chevalier, et je pars pour la Palestine. Là-bas, peut-être je mourrai et un autre obtiendra ta main. Non, répond Imogine, que tu vives ou que tu meurs, je jure de te rester fidèle. Si je manque à ma foi, je veux en être punie sur le champ.

Une année, deux peut-être, s'écoulaient sans nouvelles, et Imogine accepte pour époux un autre chevalier. La noce est brillante ; on s'assied à une table somptueuse. Voilà qu'un étranger se trouve placé auprès d'Imogine. Son noble maintien, sa taille de géant inspire tout ensemble le respect et l'effroi. C'est en vain qu'on l'examine : son casque est baissé, nul ne le connaît, et chacun se demande quel peut être cet étranger ? Immobile, il ne disait rien et regardait Imogine. Elle, d'une voix tremblante : Daignez ôter votre casque, seigneur, et prendre part à notre joie. Le guerrier obéit. Mais quelle surprise ! C'est Alonzo ou du moins son spectre qui se lève et dit à Imogine : Reconnais-tu ton fiancé Alonzo mort en Palestine ? Tu as oublié ton serment. Aussitôt il la saisit dans ses bras de fer et tous deux disparaissent au milieu de mille cris d'horreur et d'épouvante.

Les parents d'Imogine ne survécurent point à cette fin tragique, et maintenant leur château qui dominait nos montagnes n'est plus qu'un amas de ruines dans une enceinte déserte.

Il existe une vieille complainte sur ce thème, que l'on chante encore dans nos villages de Franche-Comté. Cette histoire a d'ailleurs une grande analogie avec celle que l'on raconte à Montrond dans le Doubs, au sujet du *Puits de la Belle Louise*.

LE RÊVE DU FIANCÉ

Voici encore une chanson populaire recueillie en Franche-Comté par Max. Buchon, qui contient une légende que le lecteur déguêra sans peine du texte assez misérable de la complainte.

J'ai fait un rêve cette nuit que ma mie était morte.
Je vais chez elle lui porter un frais bouton de rose.
— Belle, je vais m'y marier. Viendrez-vous à mes noces?
— La femme que vous épousez est-elle bien jolie?
— Elle n'est pas si jolie que vous; mais elle est bien plus riche...
— A vos noces je n'irai point; mais j'irai à la danse.
La couturière a donc coupé trois robes pour la belle.
La première de satin blanc, l'autre couleur de rose;
La troisième brodée en or, pour montrer qu'elle est noble.
En la voyant paraître, on dit : Voilà la mariée!
— La mariée je ne suis point. Je suis la délaissée.
Tout en dansant un premier tour, elle change de robe;
Tout en dansant un second tour, en met encore une autre.
Tout en dansant au troisième tour, la belle tomba morte.
Elle tomba du côté droit, l'amant du côté gauche.
Tous les gens qui étaient présents se disaient les uns aux autres :
Voilà le sort des amoureux qui en épousent d'autres.

LÉGENDE DE SAINT YVES.

(LIEUX DIVERS).

« Advocatus et non latro
« Res miranda populo. »

La verve populaire s'est beaucoup exercée aux dépens de saint Yves, ce pieux magistrat du xiii^e siècle, que les avocats ont choisi pour patron, à cause de son désintéressement, bien qu'il ne soit pas avéré qu'il eut exercé leur profession. Ce qui paraît certain, c'est qu'il fut official du diocèse de Rennes, après avoir fait de fortes études en philosophie, en théologie, en droit canon et en droit civil. Il mourut saintement et fut cononisé en 1347 par le pape Clément VI. Une légende facétieuse rapporte qu'après sa mort, Yves, qui avait plus d'un tour dans son bissac, parvint à s'introduire subreptivement en paradis, en surprenant la religion du saint portier. Mais voilà que le bon Dieu ne tarde pas à s'apercevoir de la présence de cet intrus dans le céleste séjour. Il vient tirer saint Pierre par l'oreille et lui donne ordre de renvoyer Yves en purgatoire. Saint Pierre fait alors à Yves cette pénible communication. Yves l'écoute attentivement sans se troubler l'esprit. — « Eh quoi! dit-il, quand saint Pierre eut fait de parler, c'est une *sommat*ion en *déguerpissement* que vous prétendez me faire ainsi, sans le ministère d'un

huissier immatriculé. Je vous oppose, comme c'est mon droit, une fin de non recevoir. Votre procédure est entachée d'une nullité radicale et absolue. *Quod nullum est nullum producit effectum* ! Faites-moi signifier régulièrement votre sommation par un huissier immatriculé et nous examinerons alors s'il y a lieu d'y obtempérer. En attendant, je reste où je suis et surabondamment je vous oppose la maxime *possideo quia possideo*. Saint Pierre se mit aussitôt à la recherche d'un huissier immatriculé pour faire dûment notifier à Yves ladite sommation ; mais, chose digne de remarque, il chercha vainement dans tous les coins et recoins du paradis, il n'y trouva pas un seul huissier immatriculé. Et voilà pourquoi Yves n'a pas encore perdu depuis ce temps-là sa place dans le paradis, et que d'Yves tout court nous avons fait saint Yves.

SAINT PIERRE ET LE PURGATOIRE.

Un pauvre homme venait d'être délivré des maux de ce monde et d'une méchante femme. Il se présente à la porte du paradis.

— Avez-vous fait votre purgatoire, lui demande saint Pierre ?

— Oui, répondit-il, j'ai été marié.

— Alors entrez, car c'est la même chose, dit le saint portier.

Au même moment arrive un autre homme qui prie saint Pierre de le laisser passer aussi.

— Doucement ! doucement ! avez-vous fait votre purgatoire ?

— Non, mais qu'est-ce que cela fait ? ne venez-vous pas de laisser entrer à l'instant même quelqu'un qui n'avait pas plus que moi fait son purgatoire !

— C'est vrai, fait saint Pierre ; mais il a été marié.

— Marié ! eh bien, moi, qui vous parle, je l'ai été deux fois.

— Alors retirez-vous, dit saint Pierre. Le paradis n'est pas fait pour les imbéciles.

(Journal la Franche-Comté. 6 juin 1866).

AUTRE LÉGENDE SUR SAINT PIERRE.

On raconte, chez nous, qu'une fois le bon saint Pierre maugréait, suivant sa coutume, contre maints petits événements qui scandalisaient sa droiture. Ah ! disait-il, si j'avais au moins la direction des affaires du monde, elles ne se passeraient pas de la sorte ! — Prenez donc cette direction, lui dit le fils de Dieu qui l'avait entendu, car mon père permet

que vous soyez tout puissant pendant vingt-quatre heures. Comme ils marchaient sans parler davantage, ils firent rencontre d'une vieille femme qui s'en revenait à la maison après avoir lâché ses pourceaux à la pâture. Pourquoi, lui dit saint Pierre, laisses-tu ainsi tes pourceaux à l'abandon? — C'est que, répondit la bonne femme, j'ai bien autre chose à faire qu'à les garder. — Et qui donc en prendra soin, demanda saint Pierre? — Ma foi, répond la vieille femme, je les confie à la garde de Dieu ; sa providence y pourvoira. Ce que Jésus entendant, il dit à saint Pierre : Voilà donc votre divinité déjà réduite à garder des pourceaux. On peut tirer de cette légende plus d'une bonne moralité.

(*Revue littéraire de la Franche-Comté*. 1^{er} janvier 1866, p. 137).

SAINT PIERRE ET SATAN FERMERS DU BON DIEU. -

Un jour, le Seigneur fit venir saint Pierre et Satan. « Allez, leur dit-il, je vous fais les fermiers de mon champ ; cultivez-le et partagez-vous en les fruits. » Et là-dessus, ils s'en allèrent. Saint Pierre se mit à faire bonnement ce que le Seigneur avait commandé. Satan ne fit rien de tout ; le travail ne lui allait point ; il ne se souciait que des fruits à récolter. « Bon, pensait-il, que Pierre travaille ; moi, je regarderai ; qu'il sème ! à nous deux nous aurons les fruits. » Voilà ce qu'il pensait ; mais, comme on dit quelquefois, nous pensons une chose et l'autre arrive. Or, saint Pierre, après avoir bien préparé sa terre y sema de la graine de raves ; et comme la saison fut propice, les raves ne tardèrent pas à être rondes. Quand le moment de les recueillir fut venu, Satan dit à saint Pierre : « Tu sais, compère, que nous devons partager : c'est le maître qui la dit. Or, j'entends bien avoir la première part à choisir. — A ta volonté, répond humblement saint Pierre. » Satan choisit donc tout ce qui poussait hors du sol, laissant à Pierre les racines. Il coupa ses raves à fleur de terre et s'en alla très-content. Mais le sire fut bien attrapé, car il n'avait pour sa part de récolte qu'un peu de mauvaise herbe. L'année suivante, il se promit bien de mieux choisir. Il trouva saint Pierre à la besogne. « Que fais-tu là ? Tu le vois, je compte nos choux. — Cette fois, mon cher, tu ne m'y prendras plus. Coupe tes légumes et m'en laisse les racines. » On peut juger de son désappointement quand il vit qu'il n'avait eu pour sa part que d'inutiles trognons. L'année suivante, il revint. « Ecoute, ami, lui dit-il, tu m'as trompé deux fois dans nos partages. Je ne m'inquiète donc pas de ce que tu as

planté cette fois-ci. Fais-en des choux, des raves ; je veux qu'aujourd'hui toute la récolte m'appartienne. Laisse-moi du moins prendre la graine, répond saint Pierre, si tu veux que je puisse ensemençer notre champ l'année prochaine. » Satan y consentit. Or, de sa part, il ne put faire que des balais ; car saint Pierre avait semé de la navette.

Satan fut pris de colère. Il se précipita sur saint Pierre, un bâton à la main. Mais celui-ci s'attendait à l'agression ; il s'était muni d'une longue perche à l'aide de laquelle il put tenir son adversaire à distance, tout en lui caressant vivement les épaules.

Satan battu se réfugia dans une butte à pores. « Ah ! si j'avais ta gaule, criait-il à saint Pierre ! — La voilà ; passe-moi ton bâton. » L'échange fait, le diable fut encore plus maltraité qu'auparavant. Il ne pouvait pas mouvoir sa gaule dans cet espace trop étroit, tandis que saint Pierre, avec son bâton, frappait à tour de bras.

On dit que Satan, rossé, s'enfuit et court encore. Depuis ce temps-là, saint Pierre sème et récolte dans le champ du Seigneur comme il l'entend. Son méchant voisin n'ose plus réclamer le partage. Il vient encore de temps en temps lui dérober quelques fruits ; mais quels fruits ? Des avers creux.

(Id. p. 326).

LES POURCEAUX DE SAINT PIERRE.

La verve populaire et chrétienne n'en finit pas sur le compte des exploits de saint Pierre.

Un jour, dit-elle encore, Satan et saint Pierre conduisaient ensemble leurs pourceaux au pâturage. Comme il fallait traverser une rivière débordée et que les bêtes refusaient de se mettre à l'eau, saint Pierre dit à Satan : « Prends-en un par les oreilles et passe devant ; tous les autres te suivront. » Ce qui fut dit fut fait. Arrivé au milieu de la rivière, Satan se ravise : « Voire mais, dit-il à saint Pierre, quand ils seront sur l'autre rive comment les reconnaitrons-nous ? Je n'ai pas fait de marque aux miens. — Va toujours, répond saint Pierre ; il sera facile de reconnaitre les miens : ils ont tous un trou sous la queue. — Alors, c'est bien, dit l'autre. » Et il passa.

Mais il advint que le courant ayant entraîné quelques bêtes à la dérive, toutes celles qui arrivèrent à bon port avaient un trou où saint Pierre avait dit. Satan s'écria tout déconfit et en s'arrachant les

cheveux : « Allons, bon ! voilà que tous mes pourceaux se sont noyés ! »

(Doubs, Haute-Saône et Jura. Bords de la Saône, de l'Ognon, du Doubs et de la Loue).

LÉGENDE DE SAINT ELOI, FORGERON.

Eloi était en ce temps-là un habile et adroit maréchal. Le monde venait à lui de vingt lieues à la ronde. Bientôt l'orgueil lui tourna la tête. Il se crut au-dessus de tous les ouvriers et de tous les maîtres forgerons. C'est pourquoi il écrivit en lettres d'or sur l'enseigne de sa boutique :

Eloi, maître sur maître, maître sur tous !

Cet excès de fierté ne pouvait plaire à Dieu.

Un jour donc que le bon Dieu se promenait avec saint Pierre et qu'un bruit étrange montait jusqu'à eux. Qu'entends-je là-bas, dit le Seigneur ? — Seigneur, répondit saint Pierre, ce sont de grossiers maréchaux qui ne peuvent comprendre deux ou trois mots qu'un de leurs confrères a écrit sur son enseigne. — Que dit cette enseigne, demanda Dieu ? Seigneur, c'est écrit en lettres d'or :

Eloi, maître sur maître, maître sur tous !

— Va chercher mon ange exterminateur, pour qu'il brise d'un coup de foudre cette enseigne et qu'il punisse un coupable qui veut s'arroger un droit qui n'appartient qu'à moi seul.

Saint Pierre répondit : N'en faites rien, Seigneur, je vous en prie ; Eloi est un de vos plus zélés serviteurs. Voyez-le ; il tient en ce moment un livre ouvert devant lui, et il médite les paroles de l'Evangile.

Et comme le bon Dieu aime toujours mieux avoir à récompenser qu'à punir, il dit à saint Pierre qui lui avait demandé la permission de descendre à terre pour donner une leçon à Eloi : Eh bien ! va et fais comme tu l'entends.

Saint Pierre prend alors la figure d'un jeune homme, dit un mot à saint Georges en passant, et arrive, son chapeau à la main, sur le seuil d'Eloi. Eloi, en ce moment, frappait à tour de bras sur son enclume pour forger un fer à cheval. Plusieurs autres ouvriers travaillaient avec lui de compagnie.

Quand Eloi eut fini, il dit à saint Pierre : Que demandes-tu, jeune homme ? Qu'y a-t-il ici pour ton service !

Maitre, répondit saint Pierre, comme je fais mon tour de France, je n'ai pas voulu retourner dans mon pays sans vous faire mes offres de services.

As-tu lu mon enseigne? reprit Eloi.

— Oui, maitre, je l'ai lue.

— Eh bien! alors, tu dois savoir que tu entres chez un homme qui en sais plus long que toi.

— C'est ce qu'on pourra voir. Au surplus, mettez-moi à l'œuvre, car c'est au travail qu'on connaît l'ouvrier.

Eh bien! entre, garçon, et forge-moi ce fer à cheval; mais fais bien attention qu'il ne faut que trois *chaudes* pour en faire un aussi bien cintré que celui que tu me vois à la main.

— Mais, répondit le jeune homme, il me semble que d'une seule chaude on en peut aisément faire autant.

— Jeune homme, reprit Eloi, tu me sembles bien présomptueux pour ton âge. Mets-toi là, et si tu ne tiens pas ta promesse, je te jette à la porte.

Saint Pierre obéit. Un compagnon va tirer le soufflet, et le fer fut rouge à l'instant. D'un bras vigoureux Pierre le frappa, et il en fit en quelques minutes un fer à cheval plus parfait qu'aucun de ceux qui sortirent auparavant de la forge d'Eloi.

Voilà, maitre, dit saint Pierre en le lui présentant.

Eloi l'examine et le retourne en tous sens, Il n'y remarque pas le moindre défaut. — Reste ici, fit-il, je n'avais pas encore trouvé un ouvrier aussi habile que moi; mais toi, tu peux m'en remontrer.

Au même moment il pense à son enseigne. Il prend de colère le gros marteau et va la briser à grand coups redoublés jusqu'à ce que l'on n'y vît plus rien.

Pierre se dit alors : Il n'y aura pas besoin cette fois de la foudre de Dieu; mais pour que la leçon profite, continuons-là.

Eloi, après avoir jeté au feu les débris de son enseigne, monta dans sa chambre sans rien dire, comme pour demander pardon. Pendant ce temps-là Pierre et les autres compagnons travaillaient comme de coutume. Voici qu'un homme amène un cheval pour le faire ferrer. Eloi descend et dit à un garçon de tenir le pied.

Maitre, dit Pierre, je ne fais pas comme vous, je ferre tout seul. Voulez-vous me laisser agir à ma manière.

Fais, répondit Eloi; mais surtout ne soit pas long.

Pierre tire alors son couteau de sa poche, va directement au pied

du cheval, lui rase le sabot d'un seul coup de couteau, sans que la bête en ressentit la moindre douleur. D'un seul coup de main, le fer qu'il venait de forger est appliqué, sondé et cloué parfaitement au pied du cheval. Une foule de passants qui s'étaient arrêtés-là ne pouvaient en croire leurs yeux. Le lendemain matin Pierre demanda à son maître la permission d'aller à la messe. Tandis qu'il y était, un homme monté sur un fier coursier appelle Eloi pour ferrer sa monture. Il dit qu'il est pressé et que, messager du roi, il ne peut s'arrêter que six minutes.

Si mon nouveau compagnon était là, se dit Eloi, ce serait bien le cas de profiter de son adresse ; mais il n'est pas plus sorcier que moi. Allons, garçons, attachez ce cheval, et moi je vais chercher mon couteau et l'assortiment des outils nécessaires pour ferrer. Le messager du roi qui n'était autre que saint Georges, alla prendre un verre de vin à l'hôtellerie voisine pour ne pas être là. Eloi prend donc son couteau et fait bien comme il avait vu Pierre s'y prendre la veille. D'un seul coup, il tranche le sabot ; mais le sang coule, le cheval se jette à terre et rue. Eloi perd la tête. Le voyageur arrive et s'écrie : Comment ! je vous ai confié mon coursier pour le ferrer et vous lui avez coupé la jambe ! Pierre accourt aussitôt, fait retirer Eloi et ses compagnons et ferre en un clin d'œil le cheval de saint Georges qui repartit bien vite, gai et prompt comme le vent.

Saint Pierre donna encore à Eloi quelques leçons et retourna ensuite auprès du bon Dieu. Eloi, peu de temps après, quitta sa profession, étudia et devint plus tard, avec la grâce de Dieu, un grand évêque et un grand saint.

(Récit d'Omer BOURRELIER, d'Amancey).

UNE MALICE DU DIABLE.

Le diable voulant un jour attraper saint Joseph pendant qu'il dormait à midi, lui tordit méchamment les dents de sa scie. Or, quand le saint se réveilla, la scie marchait comme un charme. Le diable lui avait donné de la voie sans s'en douter.

(Revue littéraire de la Franche-Comté. 3^e année, p. 328).

(A suivre.)

RAPPORT SUR LA STATISTIQUE DU GOITRE ENDÉMIQUE

DANS L'ARRONDISSEMENT DE POLIGNY

Par M. Eugène BLONDEAU, membre du Conseil d'hygiène de l'arrond^s de Poligny.

(Suite)

Nous n'avons pas de renseignements suffisants sur les communes des cantons d'Arbois et de Salins qui figurent dans ce tableau ; mais en ce qui concerne les quatre communes du canton de Poligny : Plasne, Barretaine, Chausseuans et Chamole, nous croyons que c'est au sol qu'elles traversent que les eaux de ces communes ont emprunté les propriétés toxiques qui occasionnent le goitre, bien que celles des trois dernières (Barretaine, Chausseuans et Chamole) soient fraîches, limpides, d'une saveur agréable et d'une composition chimique irréprochable. — C'est que les sources de ces communes, de même que celles de la Braine, à Miéry, sortent des mêmes couches géologiques. C'est dans les assises les plus élevées de l'oolithe ferrugineuse qu'elles prennent naissance, dans ces schistes noirs ou noirâtres, bitumineux, dont nous avons déjà parlé. C'est là qu'elles paraissent avoir puisé leur funeste propriété. Il semble que leur degré de nocuité augmente avec le temps qu'elles ont dû séjourner dans ce terrain, car il s'accroît avec la quantité de sels terreux qu'elles contiennent, ainsi que l'analyse hydrotimétrique le démontre. En effet, si nous comparons ces deux quantités, nombre des goitreux et degré des eaux, nous formerons le tableau suivant :

	Nombre de goitreux.	Degré hydrotimétrique.
Commune de Chamole,	15	14°.
— Chausseuans,	24	14,5.
— Barretaine,	46	17.
— Plasne,	66	20.
— Miéry,	112	19.

NOTA. Nous avons déjà vu que si l'eau de Miéry est très-goitreuse, plus que celle de Plasne, bien qu'elle ait en moins un degré hydrotimétrique, on peut l'attribuer aux matières terreuses qu'elle a entraînées dans son trajet à travers les marnes du lias.

Il semble donc résulter de ces observations que toutes les couches

bitumineuses de l'oolithe ferrugineuse, dans le canton de Poligny, renferment comme les marnes du lias l'élément toxique des eaux goitreuses.

Nous n'insisterons pas davantage sur ces observations qui demanderaient une étude plus approfondie. Nous ajouterons seulement en ce qui concerne Plasne, où plusieurs familles se servent d'eau de citerne, qu'il serait intéressant de connaître par une statistique locale quelle est la répartition des goitreux entre les habitants qui n'emploient que cette eau et ceux qui se servent uniquement de la source du village.

Sources des Arsures.

En général, le nombre des goitreux d'une commune augmente en même temps que la quantité des sels terreux dissous dans les eaux qu'elle utilise pour les besoins domestiques; mais cette règle est sujette à quelques exceptions. Nous en trouverons un exemple frappant dans la commune des Arsures. La source du Touillon, située au centre du village, porte 31° hydrotimétriques (presque autant que l'eau de Grozon). Cette eau, de teinte opaline, parce qu'elle est souillée d'impuretés par les fumiers qui l'entourent, sert à la moitié du village. La source de Basse, la meilleure de la commune, dose encore 24° à l'hydromètre; cependant, la statistique nous signale cette commune comme complètement exempte de goître. Il est à remarquer que ces eaux sortent, non plus de l'oolithe ferrugineuse comme celles de Poligny, mais du calcaire jurassique supérieur.

Nous pouvons encore citer la commune de Pagnoz, qui ne renferme pas de goitreux, bien que la fontaine Barbet, qui sert à la plus grande partie du village, porte 21° à l'hydrotimètre. Mais il est à noter que la source qui alimente cette fontaine, la Basse, sort, comme la précédente, du calcaire jurassique supérieur. On peut donc se croire en droit de conclure que, dans la zone du vignoble et à égalité de sels terreux dissous, l'eau qui provient du terrain jurassique supérieur est moins nuisible que celle du lias et des marnes irrisées.

Sources de Mouchard.

Les eaux de la commune de Mouchard présentent aussi une exception qui mérite d'être signalée. Cette commune ne compte que 29 goitreux pour 1000 conscrits, bien que les deux sources qui servaient aux habitants jusqu'à ces dernières années donnent 23° et 26° à l'hydrotimètre. Cette commune possède aujourd'hui des fontaines jaillissantes dont l'eau

provient de la source de l'Etang, qui se fait jour à une petite distance au-dessous du village d'Aiglepierre, sous une roche que M. Just Fidanct considérait comme appartenant au calcaire à astarte jurassique supérieur. Le titre hydrotimétrique de cette source est de 20°. Les habitants de Pagnoz sont persuadés que leur source de Basse communique avec celle de l'Etang. S'il en est ainsi, il est probable que l'eau nouvelle amenée à Mouchard est pure de tout principe goitreux, et que cette commune sera dorénavant, comme celle de Pagnoz, complètement à l'abri de l'endémie. *C'est à son intelligente administration que la commune devra ce bienfait.*

Source de Poligny (l'Orain).

Il ne faudrait pas conclure des exceptions que nous venons de signaler que le dosage hydrotimétrique des eaux potables est inutile. Un premier essai ne donne, il est vrai, que la quantité totale des sels terreux dissous dans l'eau, sans rien spécifier sur leur nature. Ainsi, lorsque nous disons que l'eau de Poligny porte de 17 à 20 degrés hydrotimétriques, suivant l'époque où l'analyse a lieu (grandes eaux ou sécheresses), cela indique seulement que cette eau, filtrée si elle n'est pas très-limpide, renferme en dissolution de 17 à 20 centigrammes de sels terreux par litre. Mais l'hydrotimètre peut donner des renseignements plus précis en suivant la méthode d'analyse proposée par MM. Boutron et Boudet. Au moyen de quatre opérations très-simples, nous avons pu obtenir par cette méthode l'analyse approximative suivante de l'eau de la source de l'Orain (Poligny).

Cette eau renferme par litre :

Environ 15 centimètres cubes d'acide carbonique libre, du poids de 3 centigrammes,

— 8 — de carbonate de chaux,

— 4 — de sulfate de chaux, ou chlorure, de la même base,

— 2 — de sels de magnésie,

et pour le total, 17 — de sels terreux.

Bien que ce mode d'analyse ne soit pas d'une très-grande rigueur, on voit qu'il donne déjà de précieux renseignements, et que, combiné avec l'analyse qualitative qui est facile et rapide, il fournit tous les éléments nécessaires pour juger des qualités de l'eau examinée, lorsque, du reste, elle satisfait aux conditions de limpidité et de saveur qui doivent être exigées de toute eau potable.

Si l'on compare cette analyse à celle de l'eau de la Seille, donnée par M. Morétin (page 74 de son mémoire), on voit que la composition de l'eau de l'Orain se rapproche beaucoup de celle-ci, et l'on reste tout surpris que cette eau si fraîche (10 à 11°), si limpide et si peu chargée de sels terreux, surtout de sulfates et de chlorures, puisse occasionner le goître au point de produire, dans la ville de Poligny, 59 goitreux pour 1000 conscrits.

Sources d'Arbois.

La ville d'Arbois aussi est goitreuse, et, cependant, d'après les analyses qualitatives de M. Dejean, citées par M. Monnier, nous avons tout lieu de croire que l'eau de ses fontaines est de bonne qualité.

Résumé des observations hydrologiques.

De l'ensemble de ces observations, nous sommes conduits à admettre que les éléments minéraux en dissolution dans l'eau, qui figurent dans nos analyses, n'ont qu'une influence minime sur la production du goître, et que les matières minérales ou organiques auxquelles on pourrait en rapporter la cause, n'y existent qu'en si faible quantité, que, malgré les progrès de la chimie, les réactifs dont nous disposons sont insuffisants pour les isoler et les caractériser.

Nécessité des recherches hydrologiques dans l'arrondissement de Poligny.

Les études hydrologiques que le Conseil d'hygiène a décidé d'étendre à tout l'arrondissement, peuvent seules jeter un jour nouveau sur cette question si difficile de l'étiologie du goître. Ce travail demandera sans doute le concours de tous les membres de la commission; mais ils pourront s'aider, dans cette voie encore peu explorée, des travaux récents des docteurs Mahier et Huette, qui ont publié, sur les arrondissements qu'ils habitent, des recherches hydrologiques très-appreciées.

Ces études sont d'autant plus nécessaires dans le Jura, que malgré les nombreuses améliorations obtenues depuis cinquante ans, et l'accroissement de l'aisance et du bien-être dans toutes les classes de la population, ce département est encore classé le septième parmi les plus goitreux de toute la France, et que, au lieu de diminuer, les goitreux vont croissant en nombre, et dépassent aujourd'hui de plus d'un tiers

ce qu'ils étaient autrefois (Baillarger, p. 90 et 120, carte 2^{me}). Elles permettront aussi, et, pour nous, c'est leur but principal, d'entrer dans la voie des applications pratiques, et de proposer, en connaissance de cause, les moyens les plus convenables pour améliorer le régime des eaux des communes de l'arrondissement atteintes par l'endémie.

Conclusions.

Au point de vue de la doctrine hydro-tellurique, la seule qui ait été l'objet de notre examen, nous proposerons à la Commission de donner son entière approbation aux conclusions de M. Baillarger, que nous reproduisons textuellement.

« Améliorer le plus tôt possible le régime des eaux potables :

« 1° En construisant des citernes ;

« 2° En dérivant de nouvelles sources dont l'expérience aurait démontré l'innocuité ;

« 3° Lorsque cette condition ne peut être remplie, en substituant aux eaux de puits et de torrents des eaux de sources qui seraient conduites aux réservoirs dans des tuyaux bien clos ;

« 4° En construisant des réservoirs dans lesquels les eaux déposeraient pendant plusieurs jours avant qu'on en fit usage ;

« 5° En facilitant dans les familles pauvres l'emploi de filtres simples et peu coûteux. »

La Commission appréciera s'il ne conviendrait pas d'ajouter à ce dernier paragraphe l'emploi de filtres publics (au charbon) dans les communes qui possèdent des fontaines jaillissantes. Il serait facile de les annexer à ces fontaines en prélevant seulement une faible partie de leur débit, et de filtrer une quantité d'eau suffisante pour la boisson et les besoins domestiques. Ces appareils pourraient alors être construits dans de très-modestes proportions, et les dépenses d'installation ne dépasseraient pas les ressources de la plupart des communes.

En attendant les renseignements hydrologiques que la Commission des eaux est chargée de recueillir, le Conseil d'hygiène pourrait peut-être se borner, en ce moment, à proposer pour quelques communes, telles que Grozon, Miéry et celles qui tiennent la tête du tableau III, la seule mesure prophylactique du filtrage public ou privé de l'eau des fontaines, et solliciter dans ce sens l'appui de l'Administration.

TABLEAU I

*Nombre des cas de goitre parmi les conscrits de l'arrond^t de Poligny
par canton et par commune, de 1853 à 1872 (période de 20 ans)*

CANTON D'ARBOIS				
COMMUNES.	Popula- tion en 1866.	Nombre des conscrits en 20 ans.	Nombre des goitreux en 20 ans.	Nombre des goitreux pour 1000 conscrits.
Abergement-le-Grand	217	46	1	22
Arbois	5895	925	50	54
Arsures (Les)	264	57	0	0
Châtelaine (La)	213	31	1	32
Cyr (St)	285	69	9	130
Ferté (La)	432	72	1	14
Mathenay	237	91	1	11
Mesnay	938	129	12	93
Molamboz	270	84	2	24
Montigny-les-Arsures	640	113	8	71
Montmalin	350	60	2	33
Planches-près-Arbois	140	42	1	24
Pupillin	502	87	5	57
Vadans	550	73	3	41
Villette-les-Arbois	410	75	2	27
Pour le canton	11343	1954	98	50
CANTON DE CHAMPAGNOLE				
Andelot-en-Montagne	974	161	2	12
Ardon	570	31	0	0
Bourg-de-Sirod	256	40	1	25
Champagnole	3366	597	6	10
Chapois	437	85	0	0
Chatelneuf	190	53	0	0
Cize	163	36	0	0
Crotenay	430	95	0	0
Equevillon	143	38	0	0
Germain-en-Montagne (St)	374	87	0	0
Larderet	194	36	1	28
Latet (Le)	157	33	0	0
Lent	164	42	1	24
Loulle	272	53	0	0
Monnet-la-Ville	190	52	1	19
<i>A reporter</i>	7880	1439	12	

	<i>Report</i>	7880	1439	12	
Montigny-sur-Ain		640	63	0	0
Montrond		593	132	2	15
Mont-sur-Monnet		478	106	0	0
Moutoux		102	41	0	0
Ney		358	74	1	13
Pasquier (Le)		345	52	0	0
Pillemoine		129	32	1	31
Pont-du-Navoy		444	91	1	11
Sapois		165	37	2	54
Sirod		779	145	2	14
Supt		332	65	0	0
Syam		386	66	2	30
Valempoulières		444	85	0	0
Vannoz		225	38	0	0
Vaudionx		249	46	0	0
Vers-en-Montagne		371	63	0	0
Pour le canton		13920	2575	23	9
CANTON DE NOZEROT.					
Arsure-Arsurette		411	85	0	0
Bief-du-Four		501	86	1	12
Billecul		194	24	0	0
Censeau		707	134	4	30
Cerniéband		230	65	0	0
Charency		146	20	0	0
Commenailles		187	43	0	0
Conte		144	29	0	0
Cavier		366	82	1	12
Doye		182	52	4	77
Essavilly		160	26	0	0
Esserval-Combe		78	15	0	0
Esserval-Tartre		405	68	1	15
Favière (La)		117	15	0	0
Fraroz		201	36	0	0
Froide-Fontaine		371	68	0	0
Gillois		448	90	1	11
Latette (La)		217	39	0	0
Longcochon		150	23	0	0
Méges		302	65	3	46
Nignovillard		692	148	0	0
Molpré		150	34	1	29
Mournans		194	43	0	0
Nans (Les)		253	67	4	60
Nozeroy		885	138	0	0
Onglières		266	54	0	0
Petit-Villard		185	33	0	0
<i>A reporter</i>		8142	1232	20	

	<i>Report</i>	8142	1232	20	
Plénise		193	43	0	
Plénisette		96	19	0	
Rix		190	33	0	
Pour le canton		8621	1677	20	
CANTON DES PLANCHES.					
Bief-des-Maisons		266	46	0	
Chalesmes (Les)		270	74	0	
Chaux-des-Crotenay		568	91	1	
Crans		279	37	0	
Entre-deux-Monts		233	44	0	
Foncine-le-Bas		548	104	0	
Foncine-le-Haut		1323	227	3	
Perrena (La)		107	23	1	
Planches-en-Montagne		241	38	1	
Treffay		106	16	0	
Pour le canton		3940	700	6	
CANTON DE POLIGNY.					
Abergement-le-Petit		123	30	1	
Aumont		785	142	4	
Barretaine		404	109	5	
Bersaillin		378	73	2	
Besain		326	73	1	
Biefmorin		213	43	0	
Bouchaud (Le)		339	82	2	
Brainans		401	76	3	
Buvilly		608	108	3	
Chamole		238	68	1	
Champrongier		285	55	0	
Chateley (Le)		258	51	1	
Chausseuans		166	41	1	
Chemenot		213	41	0	
Colonne		682	120	0	
Faisses (Les)		233	52	0	
Fay-en-Montagne		277	63	0	
Grozon		836	139	29	2
Miéry		441	80	9	1
Molain		307	58	0	
Montholier		673	122	1	
Neuvilly		149	21	0	
Oussières		444	63	0	
Picarreau		250	42	0	
<i>A reporter</i>		9029	1742	63	

<i>Report</i>	9029	1742	63	
c	409	91	6	66
ny	5392	915	54	59
nont	653	140	4	29
-sur-Poligny	351	17	1	59
rs-les-Bois	453	89	1	11
ey (Le)	239	65	1	15
Pour le canton	16536	3069	130	42

CANTON DE SALINS.

gement-les-Thésy	151	27	0	0
pierre	519	96	4	42
hes	335	44	1	23
n	339	74	8	108
ns	287	53	0	0
pagny	86	20	0	0
ille (La)	578	98	2	20
x-sur-Champagny	116	29	2	69
y-sur-Salins	276	41	3	73
on	135	14	0	0
ny	188	40	0	0
se	106	24	1	42
	136	30	3	100
	233	53	0	0
	209	35	5	143
y	478	105	0	0
z	543	84	4	48
marlon	53	7	0	0
d'Héry	298	84	5	60
i	196	28	2	71
nay	243	68	14	206
s	6308	1033	34	33
	188	29	3	103
aud (St)	184	23	0	0
Pour le canton	12185	2139	91	43

CANTON DE VILLERSFARLAY.

mery	43	8	1	125
blay	1063	237	3	13
pagne	267	39	0	0
ans	692	116	2	17
x	373	88	0	0
re-de-Vaivre	83	17	0	0
hard	764	104	3	29
<i>A reporter</i>	3285	609	9	

	<i>Report</i>	3285	609	9	
Ounans		608	100	0	0
Pagnoz		210	49	0	0
Port-Lesney		748	142	5	35
Villeneuve-d'Aval		258	42	1	24
Villersfarlay		863	158	2	13
Pour le canton		5972	1100	17	15

TABLEAU II

Récapitulation du tableau I, par canton

CANTONS.	Nombre des com- munes du canton.	Popu- lation en 1866.	Nombre des conscri- ts en 20 ans.	Nombre des goltreux en 20 ans.	Nombre des goltreux pour 1000 conscri- ts.
Arbois	15	11343	1954	98	50
Champagnole	31	13920	2575	23	9
Nozeroy	30	8621	1677	20	12
Planches (Les)	10	3940	700	6	8
Poligny	30	16536	3069	130	42
Salins	24	12185	2139	91	43
Villersfarlay	12	5972	1100	17	15
Pour l'arrondissement	152	72517	13214	385	29

(A suivre).

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

CONFÉRENCES AGRICOLES

SUIVIES D'UN

TRAITÉ SUR LA FABRICATION DU FROMAGE FAÇON GRUYÈRE

Par M. le D^r BOUSSON,

Chevalier de la Légion-d'Honneur, Président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, Lauréat de la Société centrale d'agriculture de France, etc. — Poligny, imprimerie de G. Mareschal. 1 vol. in-8°, de 170 pages. — Prix : 4 fr. 25 cent. Par la poste, 20 cent. en sus

Notre vénérable Président vient de réunir en volume les *Conférences agricoles* qu'il a faites il y a deux ans, à Poligny, et dont notre *Bulletin* s'est enrichi.

Touché par le concert d'éloges qui a accueilli la publication de ses *études*, M. le Dr Bousson s'est imposé le devoir de les coordonner, de les développer, de les exposer de nouveau avec la clarté indispensable à leur vulgarisation.

Les comptes-rendus du *Courrier du Jura*, du *Journal du Jura*, de la *Sentinelle du Jura*, de l'*Abeille jurassienne* et du *Salinois*, pour ne citer que les principaux organes de la presse départementale, prédisaient un succès. Le *Journal de l'agriculture* de M. Barral battait des mains. Enfin, le *Bulletin de l'industrie laitière* (de Lausanne) et l'*Industrie laitière* (de Paris), avec leur compétence spéciale, étaient d'accord pour recommander la lecture du nouvel ouvrage.

M. le Dr Bousson essaie d'abord d'apprendre aux cultivateurs à distinguer parfaitement une bonne vache d'une mauvaise, à connaître les meilleurs taureaux reproducteurs et à choisir, parmi les produits de leurs étables, les veaux qui méritent d'être élevés.

Les moyens qu'il indique sont : l'application au choix des reproducteurs, de la méthode Guénon, dont il simplifie admirablement l'exposition, et une alimentation convenable pour les élèves. « Quant aux mauvais éleveurs, répète-t-il avec M. Jamet, ceux qui donnent juste assez de nourriture pour que leurs animaux ne crèvent pas de faim, donnez-leur des bêtes de pur sang, des métis ou des animaux indigènes, ils n'en resteront pas moins pauvres, car la misère de l'écurie ne peut porter l'aisance dans la maison. »

L'auteur insiste avec raison sur la manière dont le cultivateur doit nourrir le bétail, s'il veut en tirer honneur et profit.

Appuyé sur de nombreuses et patientes recherches, il établit ensuite une statistique qui fait connaître le produit moyen annuel d'une vache dans nos fromageries. C'est sur cette moyenne annuelle de 331 fr. de produit brut par vache qu'il s'appuie pour démontrer aux cultivateurs de la montagne qu'ils devraient se borner à la production du fourrage, à le faire consommer par des vaches et à ne pas semer un grain de blé. Ce conseil radical enrichira ceux qui le mettront en pratique. Le prix élevé et sans cesse croissant des salaires, la rareté de la main-d'œuvre, la difficulté pour les fermiers de trouver de bons domestiques et, pour les propriétaires, de bons fermiers, contraignent à abandonner dans le haut Jura la culture arable qui a cessé d'être rémunératrice, et à transformer en prairies les terres labourables.

La raison et l'expérience militent en faveur de cette thèse. L'immense majorité des membres de la Société d'agriculture de la Suisse romande

s'y rallie. Le célèbre M. Moll, prenant en quelque sorte en main sa défense, s'adressait en ces termes (*Journal de l'agriculture* de M. Barral, 4 décembre 1875) aux cultivateurs de la Lozère :

« Si, même dans nos pays de plaine les plus favorisés, la culture arable a cessé d'être lucrative quand elle n'atteint pas les hauts rendements; si, même là, on entend les paysans les plus encroûtés déclarer que le blé, jadis leur idole, ne laisse plus aujourd'hui aucun profit, et que le bétail seul donne encore du bénéfice, à plus forte raison doit-il en être ainsi dans les pays de montagnes en général, et dans la Lozère en particulier, et on comprendra le sentiment de regret qu'a provoqué en moi la statistique lozérienne, avec ses 134,000 hectares de terres arables, rapprochés du chiffre exigü de 37,000 hectares de prairies.

« Je ne reviendrai pas sur ce que j'ai dit des conditions culturelles de ce pays. La conclusion à en tirer, c'est que le champ y est presque un non-sens, que l'herbage, au contraire, y est favorisé d'une manière exceptionnelle, de même que le bois. Donc, du bois dans les sols trop mauvais et sur les pentes trop raides, et partout ailleurs de l'herbage, ce qui veut dire : du bétail en nombre de plus en plus grand et de mieux en mieux nourri. Tout cela, pour quiconque a vu la Lozère et a quelque teinte d'économie agricole, est tellement évident et clair, que pas n'est besoin de nombreuses preuves à l'appui. »

Le dernier tiers du volume de M. le Dr Bousson est consacré aux *Fromageries des montagnes du Jura*. C'est un excellent guide pour la fabrication du FROMAGE DE COMTÉ, si improprement désigné sous le nom de fromage de Gruyère. Il a pour objet de former de bons fromagers, d'apprendre aux cultivateurs à distinguer ceux-ci des médiocres ou des mauvais, et de leur faire connaître les soins à donner aux produits fabriqués. Ce travail se termine par un règlement de fromagerie à consulter par les intéressés. Et ceux-ci sont nombreux, puisqu'en 1875, malgré la baisse de prix considérable subie par les fromages, le seul arrondissement de Poligny, avec ses 195 fromageries, a tiré de ce produit trois millions trois cent vingt-neuf mille francs.

Si ma mémoire n'est point infidèle, le traité de notre Président est une œuvre originale qu'il ne faudrait point confondre avec celles de M. le médecin Munier et du regretté Max. Buchon. Il est le fruit de minutieuses expériences, de nombreuses et patientes observations, ainsi que de la collaboration d'habiles fromagers.

La Société centrale d'agriculture de France a honoré d'une médaille d'or le traité de la fabrication du fromage façon Gruyère. M. le Directeur

général des Forêts, dont l'administration s'occupe actuellement de l'établissement de fromageries dans les Pyrénées, appréciant la haute importance de ce travail, a souscrit pour 300 exemplaires.

Ce livre n'a plus besoin d'être recommandé.

Nous trouvons dans le N° 56-57 de la *Sentinelle du Jura*, et nous reproduisons ci-après une excellente appréciation du remarquable travail de M. le Comte de Laubespín sur La Huguerie. Le jugement de la *Sentinelle* est celui que tous les savants autorisés ont porté sur la valeur de cet opuscule. Nous avons reçu de M. de Laubespín de nombreux témoignages de bienveillance, mais un de ceux dont nous lui sommes le plus reconnaissants est d'avoir choisi, pour la publication de cette œuvre, notre modeste Bulletin.

Extraits sommaires des mémoires de La Huguerie, par M. le comte LÉONEL DE LAUBESPIN, avec une préface de M. Pingaud, professeur à la Faculté des lettres de Besançon. Poligny, imprimerie de G. Mareschal, 1877, in-8° de X-77 pages.

Cette publication appartient doublement à la Franche-Comté; elle est due au descendant d'une des plus anciennes familles de notre province, M. le comte Léonel de Laubespín; elle est consacrée en bonne partie à un personnage franc-comtois, sinon de naissance, au moins d'origine, l'illustre et malheureux amiral de Coligny.

Parmi les figures héroïques du seizième siècle, Coligny a tout particulièrement droit à la sympathie et à l'admiration. Habile capitaine, caractère ferme et élevé, hardi précurseur des idées libérales de 1789 et des aspirations de la politique moderne, il a joué un rôle considérable et laissé une trace profonde dans une période tourmentée de notre histoire. La postérité, il faut l'avouer, n'a pas été pour lui plus équitable que ses contemporains; il n'a guère trouvé que des apologistes ou des détracteurs. Les biographes ne lui ont certes pas manqué, l'énumération seule en serait longue; aucun d'eux, toutefois, ne lui a restitué sa physionomie véritable. Une étude impartiale et complète sur Coligny reste encore à faire.

Les Coligny et les Laubespín sortant d'une souche commune, il appartenait à M. le comte de Laubespín de rendre justice à la mémoire

de son glorieux ancêtre. « Nous avons cru — dit-il dans son Avant-propos — qu'il était de notre devoir d'amasser les matériaux avec lesquels quelqu'un de plus autorisé que nous pût construire un monument à la gloire de la généreuse victime de la Saint-Barthélemy. N'osant pas publier sa vie, nous réunissons avec la patience d'un bénédictin et la passion d'un ami de la vérité, les chartes, les lettres, les mémoires, les citations qui peuvent éclairer et fixer l'opinion. » L'auteur est beaucoup trop modeste, et nous espérons bien qu'il nous donnera un jour une vie de Coligny. Une connaissance approfondie du seizième siècle, d'immenses recherches, un esprit aussi lucide que libéral le mettent mieux à même que personne d'écrire cette histoire sans parti pris ni réticences. En attendant, il vient de révéler au public lettré les curieux mémoires inédits d'un secrétaire de Coligny, Michel de la Huguerie. Ces mémoires, restés enfouis jusqu'à présent dans les inépuisables collections de manuscrits de la Bibliothèque Nationale, s'étendent de 1570 à 1587. Ils seront prochainement édités par la Société de l'Histoire de France. Les extraits que publie M. le comte de Laubespain, condensent en une sorte de traduction libre l'œuvre du chroniqueur ; à défaut du texte original, ils en donnent une idée exacte et un résumé fidèle. C'est comme une excellente préface de l'édition complète entreprise par la Société de l'Histoire de France.

CULTURE ET USAGES DE L'ORTIE

Un préjugé que nous ne saurions trop combattre et qui est universel dans les campagnes, c'est de considérer l'ortie comme entièrement inutile et de l'arracher partout où elle pousse. Cependant, depuis longtemps déjà, la Suède regarde l'ortie comme un excellent fourrage, et partout dans cette contrée elle est cultivée en grand. C'est, en effet, une ressource précieuse pour l'agriculteur : l'ortie, d'une part, pousse partout ; le sol le plus aride lui est propre ; elle ne demande aucun soin, supporte toutes les intempéries, se reproduit d'elle-même et peut être coupée cinq ou six fois dans un été. D'autre part, elle est plus précoce que tous les autres fourrages, et elle précède d'un bon mois les luzernes les plus hâtives. Les vaches la recherchent. On a remarqué, comme fait curieux, que toutes celles qui s'en étaient spécialement nourries, fournissaient un lait plus abondant en quantité et plus savoureux, plus riche en caséum et donnant un beurre plus agréable au goût. Il est vrai que ces

animaux repoussent les orties fraîchement coupées dont ils redoutent les piqûres; mais le cultivateur n'a qu'à prendre la légère précaution de les couper jeunes et de les laisser faner quelques heures avant de les mêler aux aliments des bestiaux. Elles sont alors complètement inoffensives.

Si on met des orties cuites et hachées dans la pâtée des poules, celles-ci fournissent des œufs en plus grande quantité et engraisent rapidement. C'est ainsi qu'en Allemagne et en Alsace on engraisse les jeunes oies.

Les dindonneaux sont très-déliçats à élever et demandent beaucoup de soins. Voici la manière de les nourrir : donnez-leur des feuilles d'ortie cuites, hachées menu avec des jaunes d'œufs durcis; puis, faites-leur prendre un remède qui les préserve de la *gèze* ou des *ourles* (deux maladies auxquelles ils sont sujets). Ce remède est un composé de quatre poignées de feuilles d'ortie et de deux de fenouil qu'on fait cuire ensemble pour les hacher bien menu avec cinq jaunes d'œufs durcis, trois poignées de son, un quart de poudre à tirer et une demi-once de fleur de soufre. On leur donne cette nourriture pendant 8 ou 9 matins de suite, à jeun, en ayant soin de supprimer la fleur de soufre au bout de deux jours. Dans le cours de la journée on leur donne leur pâtée ordinaire. A mesure qu'ils croîtront, nourrissez-les d'orties cuites, de pommes de terre, et vous ne perdrez point de dindonneaux, et ils seront d'une chair grasse et savoureuse.

Les maquignons s'en servent aussi : en mêlant de l'ortie au fourrage des chevaux avant de les vendre, ils leur font prendre un poil plus brillant. *(Gazette des campagnes).*

J'ai constaté que les vaches et les poules sont très-friandes de l'ortie cuite, qui produit probablement tous les effets annoncés dans cet article.

Dans tous les cas, c'est un fourrage très-précoce, je l'ai vérifié au commencement du printemps actuel. Tout le monde sait qu'il pousse très-abondamment dans les plus mauvais sols. Pourquoi ne le cultiverions-nous pas en grand comme on le fait en Suède? Essayons au moins cette culture en petit.

Je soumets ces idées à nos cultivateurs, en les engageant à les méditer sérieusement, et surtout à présenter l'ortie cuite à leur bétail et à leurs poules.

Dr BOUSSON.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES.

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Culture de la truffe. — La truffe accompagne toujours certains chênes plantés dans des conditions convenables. *Si vous voulez des truffes, semez des glands*, dit M. le comte de Gasparin.

Encore faut-il savoir quels glands nous sèmerons ? Parmi les chênes toujours verts, la truffe croît de préférence auprès du kermès et de l'yeuse ; parmi les chênes à feuilles caduques, auprès du chêne pubescent, du chêne rouvre et du chêne noir. M. Chatin insiste surtout pour le chêne pubescent ; M. Valserrès pense que dans chaque espèce il existe des individus plus truffiers les uns que les autres, et que l'on doit en conséquence récolter les glands sur ces sujets. On trouve encore des truffes sous d'autres essences, notamment sous le charme, le noisetier, le hêtre, le châtaignier, etc., mais il ne faut pas perdre de vue qu'il existe dans le genre plusieurs espèces, et que la truffe noire, la meilleure de toutes, se produit surtout dans le voisinage du chêne.

Le terrain de prédilection des truffes est un mélange de calcaire, de silice, d'argile et de fer. La base essentielle est le calcaire ; peu importe ensuite que le sol soit maigre, pauvre, caillouteux ; la truffe croît dans les sols les plus rebelles, impropres à toute autre culture. Elle n'exige aucune espèce d'engrais : bien plus, les fumures lui sont contraires et font fuir les tubercules. Les expositions abritées du nord, celles du midi, la pente des côteaux, qui permet aux eaux de s'écouler, en un mot, la zone qui convient à la vigne, sont autant de circonstances favorables à cette culture. Sur le mont Ventoux, la truffe s'arrête à 900 mètres, et dans les Hautes-Alpes, à 800 mètres d'altitude.

La truffe craint moins la sécheresse que l'humidité, elle redoute plus l'ombrage qu'elle ne l'aime ; elle fuit les massifs serrés qui manquent d'air et de soleil. Il lui faut un sol débarrassé de toute espèce de débris en décomposition, ainsi que des herbes parasites. Il est essentiel, comme le disent dans leur langage pittoresques les praticiens du Midi, que le *sol des truffières soit brûlé*. Ce sont là autant d'indications que fournit la nature et que doit suivre tout propriétaire qui veut établir des truffières artificielles.

Pour le peuplement en chênes, on peut procéder par semis de glands ou par repiquage de jeunes sujets ; le choix dépend uniquement des

circonstances et de la facilité de se procurer les uns ou les autres. Il sera toujours prudent de semer ou de planter assez épais, sauf à éclaircir ensuite d'année en année, pour arriver à un espacement de 8 à 10 m., selon la vigueur des sujets. Il est préférable de maintenir les chênes en lignes, afin de pouvoir donner les façons à l'aide d'instruments, car, si l'on veut gagner du temps, les truffières doivent être soumises à une culture régulière. En mars ou avril, on donnera un labour avec une charrue légère qui ne doit pas pénétrer à plus de 3 ou 4 centimètres dans le sol; en juillet, août et septembre, on procédera à deux hersages pour écrouter la surface, pour s'opposer à l'évaporation du sol par la sécheresse, et M. Valserres ajoute : « afin de permettre aux mouches d'y pénétrer. » Lorsque le sol est humide, il faut parfois avoir recours au sarclage. Ces soins sont surtout appliqués dans le département de Vaucluse; dans la Dordogne, on s'en dispense souvent ou l'on s'en tient à une seule façon donnée à la pioche au printemps.

Les jeunes chênes doivent être recépés à l'âge de 4 ou 5 ans pour donner de jolis brins; puis, soumis à des élagages réguliers pour les amener à l'état de futaie.

Tel est le résumé de la culture artificielle de la truffe. Cette culture a pris naissance dans le Comtat Venaissin. Jean Talon, simple cultivateur de la commune de Saint-Saturnin, près Apt, remarqua le premier que la truffe accompagne toujours certains chênes; il garda son secret, planta successivement de 10 à 12 hectares de friches, et parvint ainsi à s'enrichir; mais, dès que son procédé fut divulgué, il eut de nombreux imitateurs, et notamment M. Auguste Rousseau, de Carpentras, qui a créé dans son domaine de Puits-du-Plant de vastes plantations de chênes truffiers, aujourd'hui en plein rapport. Cette culture a pris une telle extension, que M. Valserres évalue à 60,000 hectares les terrains plantés actuellement dans Vaucluse en chênes truffiers, et il pense que le rendement peut être estimé à 500 fr. par hectare. Après Vaucluse, le département de la Vienne et celui des Basses-Alpes sont ceux où la culture artificielle a pris le plus d'extension. *(Le Sud-Est).*

Essais d'applications industrielles de la chaleur solaire. — Ces essais, poursuivis depuis 15 ans, sont déjà très-satisfaisants. Les rayons du soleil recueillis, concentrés et retenus en captivité, une fois rendus obscurs, donnent une chaleur utilisable qui croît avec l'étendue du générateur ou surface d'insolation normale. L'appareil mis en œuvre se compose de trois pièces : un miroir métal-

lique à foyer linéaire, une chaudière noircie destinée tout d'abord à transformer les rayons solaires en rayons obscurs, et une enveloppe de verre ou manchon laissant arriver les rayons, mais s'opposant à leur sortie; la chaleur est ainsi prise au piège, suivant l'expression de M. Babinet.

Cet appareil a fonctionné à diverses époques, sous le soleil de Tours. Le 8 mai, *par un beau temps ordinaire*, 20 litres d'eau à 20°, introduits dans la chaudière à 8 h. 30 m. du matin, ont mis, après purge d'air, 40 minutes pour produire de la vapeur à deux atmosphères, c'est-à-dire à 121°. Cette vapeur s'est ensuite élevée rapidement à la pression de cinq atmosphères.

Le 22 juillet, vers 1 heure de l'après-midi, *par une chaleur exceptionnelle*, l'appareil a vaporisé 5 litres d'eau par heure, ce qui répond à un débit de vapeur de 140 litres par minute. M. Mouchot possède une machine à vapeur qui marche parfaitement tant qu'elle est exposée aux rayons solaires.

Il y a là, fait remarquer M. Marès, le principe de toute une révolution dans l'emploi des forces motrices. C'est une découverte précieuse à tous les points de vue, mais surtout pour les pays où le combustible fait défaut et où l'eau manque sur beaucoup de points, comme moteur, une partie de l'année. (*Bulletin de la Société d'agriculture d'Alger*).

Valeur des cendres végétales. — A la nomenclature des engrais naturels, j'ajouterai les cendres des végétaux que l'homme brûle pour les usages économiques ou industriels. Tout le bois qui sort des forêts et celui qui provient des haies ou des arbres fruitiers finit tôt ou tard par aller au feu, aussi sûrement que l'eau des rivières se perd dans l'Océan. Que les masses énormes de ligneux qui couvrent le globe soient directement livrées à la combustion ou qu'elles servent à construire des navires et des maisons, ou bien encore que leur écorce soit utilisée pour le tannage des cuirs, dans tous les cas, elles sont inévitablement destinées à brûler un moment ou l'autre.

A-t-on jamais calculé la somme fabuleuse de chaux, de potasse et d'acide phosphorique que la végétation arbustive fournit de la sorte à l'agriculture? Je ne le crois pas. En tous cas, on peut se faire *a priori* une idée de la contribution minérale que les terres arables doivent à la végétation forestière, en partant de ce principe que la terre cultivée est au sol des bois comme 3 est à 1.

La valeur des cendres végétales est du reste assez variable. P. Vagnier

et P. Rapprecht (*Zeitschrift für die landst. Vereine des Grossherzogthums Hessen*) attribuent aux cendres des arbres à feuilles caduques une moyenne de 10 pour cent de potasse et de 6,5 pour cent d'acide phosphorique. Suivant eux, les conifères ne contiennent que 6 de potasse et 4,5 d'acide phosphorique, composition riche encore en comparaison des cendres de tourbe et de houille. Les premières contiennent 1,5 de potasse et 0,60 d'acide phosphorique. Dans les cendres de saule, les mêmes chimistes ont trouvé 4,55 de potasse, plus 2,05 d'acide phosphorique et 20,03 de chaux.

Le professeur J. Nessler s'est livré de son côté à des analyses qui lui ont donné les résultats suivants, publiés dans le *Feldrathgeber* du mois de mars dernier. De l'écorce de tannerie non lavée, tirée d'une fabrique de Fribourg, contenait 1,50 de potasse et 0,77 d'acide phosphorique, tandis que le bois de chêne renferme 8 pour cent de la première substance et 3,60 de la seconde. Opérant ensuite sur l'écorce tannée, Nessler a trouvé que celle-ci avait perdu un sixième sur la quantité totale des cendres et environ la moitié de son acide phosphorique et de sa potasse.

(*La Ferme Suisse*, N° 25, 1876).

Note sur la conservation des vins mousseux.—

De faits observés par M. N. Parandier, inspecteur-général des ponts et chaussées en retraite, il résulte qu'avec une qualité spéciale et bien choisie du bouchon, un ficelage et une couverture métallique bien soignés, les qualités agréables de nos vins blancs mousseux se développent au lieu de se détériorer avec le temps, et que la mousse se maintient aussi d'une manière parfaite. — Quant à nos vieux vins blancs, secs et jaunes, mis en bouteilles quand ils ont usé tous leurs germes de maladies et de fermentation, ils peuvent se conserver indéfiniment excellents, par un bouchage bien fait et un goudronnage renouvelé quand il fait craindre, par une altération quelconque, qu'il ne puisse plus remplir son but. (*Compte-rendu de la Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois* pour 1876).

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR LE MÊME

Pour se débarrasser des mouches (1), suspendre au plafond un fais-

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1869, page 192; pour 1873, p. 200; pour 1874, p. 160, et pour 1876, p. 263.

ceau de branches de saule ou de fougère : les mouches s'y nichent en grand nombre, et, le soir venu, on en fait un grand carnage.

Un autre moyen est le suivant : deux planchettes légères, taillées en biseau sur l'un de leurs bords, sont réunies en V au moyen d'une ficelle et enduites de miel à l'intérieur; on ferme brusquement le V, et les mouches sont aplaties du coup.

Autre. On les noie dans de l'huile ou de l'eau, dont on remplit à moitié une fiole à large goulot enduit de miel.

Ce qui vaut peut-être mieux encore, c'est une infusion sucrée de *quassia amara*, laquelle est un poison pour cette engeance.

Enfin, la mouche bleue de la viande, odieuse aux bouchers, prend la fuite à l'odeur de l'huile de laurier : reste à savoir si le même moyen ne réussirait pas également contre la mouche commune.

(*Abeille médicale*, février 1877).

Un remède pour les pèchers (1). — Chacun connaît la *cloque* pour les pèchers. Un grand agriculteur a indiqué un remède qu'il a maintes fois appliqué et qui a été infailible.

On fait avec une vrille un trou dans le corps de l'arbre jusqu'à la moitié de son épaisseur environ; on y introduit un peu de sulfure de potassium et on ferme ensuite le trou avec de la cire, ou du mastic, ou de la terre grasse.

Le sulfure de potassium, entraîné par la sève, pénètre dans les branches jusqu'aux feuilles et tue en quelques jours les insectes destructeurs. — Cette substance se vend à bon marché chez les marchands-droguistes.

Le même remède est aussi efficace pour détruire tous les pucerons qui ravagent les autres arbres.

A essayer.

(*Revue d'économie rurale*).

Influence de la température de la boisson sur le rendement en lait (2). — On vient de faire une série d'expériences à la ferme-école de Saint-Remy, sur la boisson des vaches. Pendant un certain temps on a donné à des vaches de l'eau à la température de 15 degrés. On a donné à d'autres vaches, en dehors de l'étable, de l'eau à la température de l'air extérieur et, par conséquent, à une température plus basse, puis on a alterné les sujets de l'expérience. On a obtenu comme résultat constant que les vaches qui ne sortaient pas de l'étable, et qui avaient pour boisson de l'eau à la température de 15 degrés, donnaient plus de lait. Le contraire avait lieu pour les vaches que l'on conduisait boire dehors; la différence était pour chaque vache de plus d'un litre par jour.

(*Bulletin de la Société d'agriculture de l'Allier*, N° 4, 1877).

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1872, p. 306, et pour 1873, p. 200.

(2) Voir *Bulletins de la Société* pour 1861, p. 15; 1863, p. 312; 1874, p. 258, et 1876, p. 191.

TRADITIONS POPULAIRES

COMMUNES

AU JURA, AU DOUBS ET A LA H^{te}-SAONE

RECUEILLIES PAR M. CH. THURIET.

(Suite).

JUDAS DANS LA LUNE.

On trouve dans les poésies allémaniques du poète bâlois Jean-Pierre Hébel, dont notre compatriote Max. Buchon a donné une traduction fort estimée des connaisseurs, une pièce qui a pour titre : *L'homme dans la Lune*. C'est un ivrogne incorrigible, doublé d'un voleur, que la légende suisse a placé dans cet astre. La légende franc-comtoise y a placé le traître Judas.

Après la trahison et la mort de Judas, dit cette légende populaire de notre province, on agita en conseil divin ce que l'on devait faire de ce misérable, car on ne pouvait vraiment le confondre avec le commun des scélérats. « Où que vous me mettiez, avait osé dire ce grand coupable, je n'y serai pas seul. » Or, seras-tu mis en la lune, lui répliqua Dieu, où tu seras seul; car personne autre jamais n'y fut, n'y est et n'y sera! »

Plutarque, il est vrai, ne parle point de cette histoire dans le chapitre de ses OEuvres intitulé : *De la face qui apparaît au rond de la lune*. C'est qu'il l'ignorait vraisemblablement. La légende ajoute que *Judas dans la lune* y a la tête prise entre deux fagots d'épines. Et si quelqu'un se trouve dans une situation fort embarrassante, on dit souvent : *Il est comme Judas sur des épines*. On ne distingue pas très-bien; mais quand on voit, la nuit, cette figure impassible du traître Judas qui semble vous regarder de là-haut, les enfants lui lancent ce quatrain injurieux :

« Voiquy lai lenne;
« Due lai proumenne;
« Voiquy Judas,
« Mâge pou son naz! »

(Revue littéraire de la Franche-Comté, 3^e année, p. 328).

LÉGENDE DE PHILÉMON OU DE L'HOSPITALITÉ.

Dans le temps où Jésus-Christ parlait à ses disciples, il y avait sur les bords du Jourdain un vieux solitaire appelé Philémon, qui habitait une chaumière autour de laquelle était un petit jardin qui le faisait vivre. Un soir, on frappe à sa porte. C'était saint Pierre qui venait lui demander l'hospitalité. — Soyez le bienvenu, dit Philémon. Mais saint Pierre lui dit : Je ne suis pas seul ; j'ai avec moi douze compagnons. — Entrez tous, répondit le solitaire ; je suis pauvre ; mais tout ce qui est à moi est à vous. Alors saint Pierre fit signe à ses compagnons qui étaient à quelques pas. C'est ainsi que Jésus et les douze apôtres furent reçus par Philémon. Pour le récompenser d'une aussi cordiale réception, le Seigneur accorda à Philémon l'accomplissement de tous ses désirs honnêtes. Lorsque, rassasié de jours, le solitaire mourut, il souhaita, avant d'aller au ciel, de voir un peu ce qui se passait en enfer. Introduit dans le séjour des réprouvés par le diable lui-même, qui croyait faire de lui sa proie, Philémon proposa à Satan de lui jouer son âme contre quelques-unes des réprouvés. Le diable accepta, et Philémon gagna ainsi douze âmes en un clin d'œil. Craignant alors de perdre toutes les âmes de l'enfer avec ce mystérieux partenaire, Satan ne voulut plus jouer. Philémon emportant alors avec lui les douze âmes qu'il avait gagnées, prit le chemin du paradis. Il frappe à la porte du ciel. Saint Pierre vient lui ouvrir et lui dit : Soyez le bienvenu. Mais Philémon reprit : Je ne suis pas seul ; j'ai avec moi douze compagnons, comme vous en aviez douze avec vous quand vous êtes venu autrefois me demander l'hospitalité dans ma cabane, sur les bords du Jourdain. — C'est juste, répondit saint Pierre ; entrez-tous. Le bon Dieu n'a rien à refuser à Philémon, et tous ceux qui viennent à la porte du ciel sous ses auspices sont les bienvenus.

(Cette légende, que j'ai retrouvée dans plusieurs localités de notre province, a été rapportée avec plus de développements par M. Amédée de PONTHEU dans le *Magasin du Foyer*, 6^e année, p. 44t).

LE SABBAT DES SORCIERS.

Il résulte des nombreuses procédures instruites autrefois contre les inculpés de sorcellerie, que les sorciers, pour aller au sabbat, se frottaient d'une certaine graisse qui leur avait été donnée par le diable et

aient sur un bâton, après avoir prononcé des paroles mystérieuses. Arrivés au lieu où se tenait le sabbat, ils commençaient par Satan sous la forme d'un grand homme noir ou d'un bouc. Ils avaient des chandelles, etc. Puis ils se mettaient à danser dos à dos et ne se reconnaissaient, et les boiteux dansaient encore mieux que les autres. Les démons changés en béliers noirs donnaient la patte aux autres pour cette danse infernale qui s'exécutait ordinairement à la flamme, mais parfois aussi Satan jouait de la flûte. Ces bals étaient tumultueux et confus. Les sorciers et les sorcières se mariaient ensuite. Ils s'étaient vautrés dans les plaisirs immondes, les sorciers venaient ensuite à un banquet où mets et breuvages, tout n'était que vent. Le lendemain après cela se mettait à prêcher. Il exhortait ses sujets à se venger de leurs ennemis, à empoisonner les vaches, à détruire les moissons, à brûler partout des sorts, à renoncer à Dieu, à ses saints et au baptême. Les sorciers faisaient ensuite la grêle, en battant l'eau avec une baguette de coudrier. Ils parodiaient les saints mystères et célébraient la messe par dérision et moquerie. Le célébrant était vêtu d'une cape noire, sans croix. Après avoir rempli le calice d'eau sale, il tournait le dos à l'autel et élevait au lieu d'hostie une rondelle de rave, tandis que ses assistants criaient : Maître, aidez-nous ! Le diable finissait par saupoudrer d'urine avec un goupillon noir, le coq chantait et tout recommençait.

Cette description du sabbat a été écrite avec plus de détails encore par Boguet (voir *Discours des Sorciers*, chap. xxii et *passim*). Voir les différentes traditions relatives aux sorciers, que nous avons recueillies dans le Jura et particulièrement dans l'arrondissement de Saint-Claude).

LES DEUX MAGICIENS.

Boguet, après avoir établi au chapitre vi^e du *Discours des Sorciers*, qu'un sorcier peut nuire à un autre sorcier, et avoir posé en principe que la puissance des sorciers se règle selon le pouvoir du démon auquel ils obéissent, rapporte cette histoire d'après une autorité qu'il cite :

« Un magicien qui suit est facétieux en termes de diablerie. Un magicien rencontrant une jeune personne, la ravit un jour, et, l'ayant montée sur un cheval, la porta par l'air jusque sur un château assis en Bourgogne, où il fut aperçu par un autre magicien, lequel, avec ses charmes, le

contreignit de descendre en la cour du château, où il demeura tout honteux avec sa proie, sans se pouvoir bouger, étant sifflé et moqué de plusieurs notables personnages qui étaient là, appelés à certain festin, mais spécialement de son compagnon en magie, auquel cependant il rendit promptement la pareille; car comme ce compagnon magicien se fut mis à la fenêtre de l'une des chambres, voilà que tout soudain que celui duquel il se moquait, lui fait croître au front des cornes d'une telle largeur et épaisseur qu'il lui fut impossible de retirer son col et sa tête qu'il avait avancée hors le treillis de fer qui barrait la fenêtre, jusqu'à ce qu'ils se fussent accordés par ensemble.

COMME SATAN NOUS GAGNE.

Nous ne saurions, en cette matière, invoquer une autorité plus ponctuelle et plus imposante que celle de notre plus fameux démonographe, Boguet, qui nous a révélé les plus intimes secrets de la sorcellerie.

Satan, dit-il, pour apparaître aux personnes et les solliciter de se donner à lui, sait choisir le temps et l'occasion. Il prend ses gens lorsqu'ils sont seuls et qu'ils se désespèrent et tourmentent, soit pour la faim ou pour quelque autre accident qui leur survient.

« Eve était seule aussi quand elle fut séduite. »

Thiévenne Paget gardant des vaches aux champs, en perdit une. Elle se déconforta. Alors Satan s'adressa à elle et la gagna. Il en fit de même à Georges Gandillon, qui se contristait de ce qu'il ne pouvait conduire ses bœufs. Pierre Gandillon, son père, fâché de ce que sa faux ne tranchait pas si bien que celle de ses compagnons, se donna au diable, qui lui apparut à l'instant et le gagna. Beaucoup d'autres se sont laissés aller à lui pour leurs misères et pauvretés.

D'ailleurs Satan promet beaucoup. Il présente aux uns des richesses et les assure qu'ils ne manqueront jamais de rien. Il offre aux vindicatifs des moyens pour se venger de leurs ennemis et pour se faire redouter. Il fait croire aux autres qu'il les avancera en grade et en honneur.

Satan, en abordant les gens, leur déclare ouvertement qu'il est le diable. Il leur fait renoncer *Dieu, chresme et baptême*, et leur fait réitérer cette renonciation deux ou trois fois. C'est qu'en effet Dieu, le baptême et le chresme sont les vraies armes avec lesquelles nous pouvons combattre le démon. Le baptême nous met hors de sa puissance. Quand le sorcier a renoncé à son premier baptême, le diable le

rebaptise en son nom. Dans ce *baptême du diable*, où figurent un sorcier et une sorcière pour parrain et marraine, un nouveau nom est donné au sorcier rebaptisé qui croit sans peine alors que son premier baptême est entièrement effacé.

Le diable sachant combien grande est la force du crême contre lui, aussitôt qu'il a traité avec ses suppôts, leur racle le front avec son ongle pour l'enlever.

Tels sont, dit Boguet, chap. viii et ix, les points principaux de la première conférence du démon et du sorcier.

LA GRÊLE DES SORCIERS.

(SAINT-CLAUDE ET AUTRES LIEUX).

Un grand nombre de sorciers, dit Boguet, chap. xxiii^e, ont confessé qu'ils faisaient la grêle au sabbat, afin de gâter les fruits de la terre. Ils battaient l'eau à cet effet avec un baguette et puis jetaient en l'air ou dans l'eau même une poudre que le diable leur avait donnée. Il s'élevait alors une nuée qui se convertissait en grêle et tombait le plus souvent dans le lieu que les sorciers avaient désigné.

Cependant, ajoute encore Boguet, dans son livre absurde, mais curieux, il faut que l'on sache qu'il y a des sorciers pauvres qui ne sont pas contents de la grêle, dans la crainte qu'ils ont de mourir par après de faim; de sorte qu'ils s'en combattent au sabbat avec les riches. On en a brûlé en ce pays qui l'ont aussi reconnu, jusqu'à dire, que comme les riches voulaient quelquefois faire la grêle et que les pauvres y contredisaient, il fallait jouer aux dés pour savoir laquelle des parties emporterait. Un autre sorcier a confessé à ce propos que les pauvres sont souvent en conteste au sabbat avec les riches, lorsqu'il s'agit de perdre les blés, ajoutant qu'une fois les pauvres avaient eu gain de cause sur les riches et que le diable les fit alors danser autour d'une gerbe de froment qui avait l'épi renversé contre terre.

LA POUDRE DES SORCIERS.

(LIEUX DIVERS).

La poudre des sorciers est tantôt noire, tantôt blanche ou cendrée, et tantôt d'une autre couleur. Ils s'en servent lorsqu'ils font la grêle et contre les personnes et les bêtes, pour les faire mourir ou bien pour les

rendre malades. Tels sorciers ont en effet confessé (Boguet, ch. xxiv^e) que pour faire mourir leur ennemi, ils lui ont fait manger une croûte de pain couverte d'une poudre blanche, qu'ils avaient eue de leur maître Satan. Thiévenne Paget, désirant se venger de Claude Roy, mesla de la poudre dans un fromage, duquel elle lui fit manger, et il mourut incontinent après.

Michel Udon et Pierre Burgot ont confessé que leurs maîtres, qui se nommaient, l'un Mayset, et l'autre Guillemain, leur avaient baillé une poudre cendrée, de laquelle ils se frottaient les bras et les mains sénestres, et à ce moyen faisaient mourir tous les animaux qu'ils touchaient.

Le diable, observe Boguet, ayant la connaissance de toutes les herbes et de leurs vertus, il lui est facile de composer un venin dont il fait part aux siens, pour procurer avec ce venin la mort d'une personne ou la maladie d'une bête. Mais je tiens aussi, ajoute Boguet, que la poudre qui se trouva dans le fromage dont mangea Claude Roy n'était pas poison, d'autant qu'ils furent plusieurs qui mangèrent du même fromage, et néanmoins il n'y en eut point de malade que Claude. Ainsi, sur quelques interrogats que l'on forma à ce propos à Thiévenne Paget, elle répondit qu'elle était bien assurée que ce fromage ne nuirait à autres qu'à Claude Roy, parce que son intention était de faire mourir celui-là seul.

Jacques Boquet ayant été battu par l'hôte de Mijoux proposa de se venger du tort qu'il réputait lui avoir été fait. Il met de la poudre sous le seuil de la porte d'un bugé où l'hôte tenait sept vaux, cinq desquels lui appartenaient, et les deux autres à un sien voisin. Les sept vaux retournant des champs passent par dessus le seuil, cinq d'iceux, savoir les vaux de l'hôte moururent aussitôt, les autres demeurèrent sains et entiers.

Antoine Tornier jeta un matin de la poudre dans la fontaine d'Or-cières, voulant faire mourir le bétail de Gros-Claude Fontaine, et défendit à son fils d'aller abreuver son bétail avant que celui de Gros-Claude eut bu. Celui-ci, oubliant cette recommandation, abreuva le premier son bétail qui devint aveugle et mourut, sans que celui de Gros-Claude eut aucun mal.

LES PAROLES MAGIQUES.

Les sorciers se servaient, assure-t-on, de paroles magiques pour jeter leurs sorts. Tel sorcier qui voulait faire mourir une bête la frappait d'une baguette en disant : « *Je te touche pour te faire mourir, etc.* »

Les autres pour aller au sabbat disaient, en mettant un bâton entre leurs jambes : « *Bâton blanc, bâton noir, etc.* » C'était le diable qui opérait et non les mots. Les mots ne servaient que de signal pour rappeler la convention faite entre le sorcier et Satan.

On dit que les sorciers prononçaient ces paroles intelligibles : « *Gaber, Siloc, Fandu,* » lorsqu'ils voulaient faire qu'un poulet auquel on avait coupé le cou ne mourut point ; et qu'ils se servaient de ceux-ci : « *Malaton, Malatas, Dinor,* » pour empêcher le tir précis d'une arquebuse.

En voilà suffisamment pour donner au lecteur une idée de ces propos diaboliques.

LE REGARD DES SORCIERS.

M. Xavier Marmier a dit, avec autant de grâce que de justesse : « Il n'y a plus aujourd'hui en Franche-Comté d'autre sorcellerie que celle des beaux yeux de nos jeunes filles, et aucun exorcisme ne saurait nous en guérir. »

Jadis, il n'en était pas de même. Les sorciers offensaient de leur regard. Les petits enfants en étaient plutôt endommagés que les grands. Le bétail même se ressentait de ce malheur, ainsi que les blés et les arbres (Voir Boguet, ch. xxviii°).

Rappelons ici, à ce propos, la jolie légende des *Nones* et du *Basilic* que nous avons recueillie dans la vallée du Cusancin :

« On sait que vers l'an 615, un monastère de femmes fut fondé par Randone à Cusance, à l'extrémité de la vallée du Cusancin et de la terre de Baume-les-Dames. Il fut dévasté par la peste et remplacé en 631 par une abbaye d'hommes (Voir à ce sujet nos *Traditions de l'arrondissement de Baume*). La légende rapporte que le monastère de Randone fut détruit cent ans après sa fondation et que toutes les religieuses moururent à la vue d'un basilic, à l'exception d'une seule qui, connaissant l'effet mortel du regard de ce reptile, lui présenta un miroir dans lequel il s'aperçut, ce qui le fit mourir à l'instant même. »

LA MAIN DES SORCIERS.

Les sorciers nuisaient et offensaient par un attouchement de main. J'ai vu, dit Boguet, ch. xxix^e, une sorcière qui bailla mal à un homme en le tirant trois fois par son habit. Et une autre fois passant parmi un troupeau de bétail, elle frappa un veau, au flanc, de la main. Le veau mourut quelques jours après. Et comme l'on vint à l'écorcher, on eut beaucoup de peine de séparer le cuir d'avec la chair, au lieu où il avait été touché. On trouva encore une main écrite et imprimée au même endroit. Les inquisiteurs ont d'ailleurs affirmé dans leurs ouvrages que le juge qui se laissait toucher à main et bras nus par le sorcier se rendait favorable à la cause.

LA BAGUETTE DES SORCIERS.

La baguette magique des sorciers avait surtout une puissance extraordinaire. Ils endommageaient les personnes et le bétail en les frappant avec leur baguette et en prononçant certaines paroles (Voir Boguet ch. xxx.).

Les magiciens de tous les temps ont d'ailleurs fait d'une baguette leur arme la plus redoutable. C'est encore aujourd'hui à l'aide d'une baguette de coudrier que les *sourciers*, c'est-à-dire gens qui trouvent les *sources*, procèdent dans leurs recherches. Ils prétendent que cette baguette, tenue par eux horizontalement, s'abaisse d'elle-même vers le sol à l'endroit où l'on doit creuser pour trouver l'eau. Cette croyance est encore vivace parmi le peuple de nos contrées.

DES VOLTS ET ENVOUTEMENTS.

Mes recherches sur nos traditions populaires ne m'ont pas encore amené à découvrir en aucun temps et en aucun lieu de notre province l'usage des *Volts* et *Envoutements*. Ces sortes de maléfices renouvelés des Grecs au moyen-âge consistaient dans des images de cire dont les sorciers et charmeresses d'autrefois se servaient pour faire souffrir et mourir leurs ennemis. Après avoir fait baptiser ces images au nom de Belzébuth, ils les poignaient et rotissaient, et la personne *envoutée*, c'est-à-dire à l'intention de laquelle le maléfice avait eu lieu, éprouvait les mêmes tourments.

Je me borne donc à renvoyer le lecteur curieux de connaître dans leurs détails les cérémonies des *Volts et Envoutements*, à ce qu'en dit Dusillet au début de son roman intitulé : le Château de Frédéric Barberousse, et Boguet au ch. xxxi^e de son *Discours des Sorciers*.

PIERRES, BILLETS ET AUTRES CHOSES

QUE LES SORCIERS SEMAIENT PAR LES CHEMINS POUR NUIRE
AUX PERSONNES.

La crédulité de nos pères admettait aussi que les sorciers semaient par les chemins pour nuire aux personnes, des pierres, des billets, des poudres, des herbes, des vermissaux, etc. Une fameuse sorcière, bien souvent citée par Boguet, Françoise Secrétain, avait en effet confessé qu'elle jetait des pierres carrées par les lieux où devaient passer ses ennemis, ou bien le bétail qu'elle voulait endommager pour les faire mourir ou rendre malades. C'est chose remarquable, observe judicieusement Boguet, que ceux auxquels les sorciers veulent nuire tombent seuls malades en passant par dessus ces *brouilleries*, et non pas les autres personnes. D'où il conclut que c'est le démon seul qui endommage en ce cas par quelque moyen secret, ces pierres, billets, herbes, poudres et vermissaux ne servant que d'un signal entre le démon et les sorciers.

(Id. ch. xxxii).

Lorsque les Suisses et Allemands furent appelés en France par ceux de leur parti, c'est-à-dire les Huguenots, ils s'armèrent principalement de brevets de sortilège, et sûrs du succès à l'aide de ces fameux brevets, ils criaient qu'ils allaient sonner le dernier coup de la messe en France. Henri, duc de Guise, qui commandait aux catholiques, s'opposa à leurs forces et les défit. La plupart des chefs et des soldats étant morts sur le champ de bataille, on trouva ces billets pendus à leur col.

(Id. ch. xl).

(A suivre.)

RAPPORT SUR LA STATISTIQUE DU GOÎTRE ENDEMIQUE

DANS L'ARRONDISSEMENT DE POLIGNY

Par feu M. Eugène BLOXPRAU, membre du Conseil d'hygiène de l'arrond^t de Polign

(Fin).

TABLEAU III

Liste des communes de l'arrondissement de Poligny, suivant l'or
décroissant du nombre des goitreux.

N ^o d'ordre.	COMMUNES.	CANTONS.	No d goi pour com.
1	Grozon	Poligny	2
2	Saizenay	Salins	2
3	Ivrey	Id.	1
4	Cyr (St)	Arbois	1
5	Certemery	Villersfarlay	1
6	Miéry	Poligny	1
7	Bracon	Salins	1
8	Thésy	Id.	1
9	Geraise	Id.	1
10	Mesnay	Arbois	
11	Doye	Nozeroy	
12	Chilly-sur-Salins	Salins	
13	Prelin	Arbois	
14	Montigny-les-Arsures	Id.	
15	Chaux-sur-Champagny	Salins	
16	Plasne	Poligny	
17	Nans (Les)	Nozeroy	
18	Pont-d'Héry	Salins	
19	Pupillin	Arbois	
20	Poligny	Poligny	
21	Vaux-sur-Poligny	Id.	
22	Arbois	Arbois	
23	Sapois	Champagnole	
24	Marnoz	Salins	
25	Barretaine	Poligny	
26	Mières	Nozeroy	
27	Perrena (La)	Planchcs (Les)	
28	Aiglepierre	Salins	
29	Fonteny	Id.	

adans	Arbois	41
rainans	Poligny	39
ort-Lesney	Villersfarlay	35
bergement-le-Petit	Poligny	33
ontmalin	Arbois	33
ilins	Salins	33
hâtelaine (La)	Arbois	32
llemoine	Champagnole	31
yam	Id.	30
enseau	Nozeroy	30
ourmont	Poligny	29
ouchard	Villersfarlay	29
olpré	Nozeroy	29
ivilly	Poligny	28
umont	Id.	28
arderet	Champagnole	28
illette-les-Arbois	Arbois	27
ersaillin	Poligny	27
anches-en-Montagne	Planches (Les)	26
ourg-de-Sirod	Champagnole	25
olamboz	Arbois	24
anches-près-Arbois	Id.	24
ent	Champagnole	24
ouchaud (Le)	Poligny	24
haussenans	Id.	24
illeneuve-d'Aval	Villersfarlay	24
resches	Salins	23
bergement-le-Grand	Arbois	22
hateley (Le)	Poligny	20
hapelle (La)	Salins	20
onnet-la-Ville	Champagnole	19
ramans	Villersfarlay	17
ontrond	Champagnole	15
sserval-Tartre	Nozeroy	15
amole	Poligny	15
erté (La)	Arbois	14
rod	Champagnole	14
esain	Poligny	14
ey	Champagnole	13
oncine-le-Haut	Planches (Les)	13
amblay	Villersfarlay	13
llersfarlay	Id.	13
delot-en-Montagne	Champagnole	12
ef-du-Four	Nozeroy	12
ivier	Id.	12
athenay	Arbois	11
ont-du-Navoy	Champagnole	11
llois	Nozeroy	11
aux-des-Crotenay	Planches (Les)	11
llers-les-Bois	Poligny	11
isenev (Le)	Id.	11
ampagnole	Champagnole	10
ontholier	Poligny	8

Les 70 communes suivantes n'ont pas présenté de cas de goitre

COMMUNES.	CANTONS.	COMMUNES.	CANTONS.
Arsures (Les)	Arbois	Crotenay	Champagnol
Ardon	Champagnole	Equevillon	Id.
Chapois	Id.	Germain-en-M. (St)	Id.
Chatelneuf	Id.	Latet (Le)	Id.
Cize	Id.	Loulle	Id.
Montigny-sur-Ain	Champagnole	Bief-des-Maisons	Planches (L)
Mont-sur-Monnet	Id.	Chalesmes (Les)	Id.
Moutoux	Id.	Crans	Id.
Pasquier (Le)	Id.	Entre-deux-Monts	Id.
Supt	Id.	Foncine-le-Bas	Id.
Valempoulières	Id.	Treffay	Id.
Vannoz	Id.	Biefmorin	Poligny
Vaudioux	Id.	Champrougier	Id.
Vers-en-Montag.	Id.	Chemenot	Id.
Arsure-Arsurette	Nozeroy	Colonne	Id.
Billecul	Id.	Faisses (Les)	Id.
Cerniébaud	Id.	Fay-en-Montagne	Id.
Cbarency	Id.	Molain	Id.
Commenailles	Id.	Neuvilley	Id.
Conte	Id.	Oussières	Id.
Essavilly	Id.	Picarreau	Id.
Esserval-Combe	Id.	Cernans	Salins
Favière (La)	Id.	Abergem.-les-Th.	Id.
Fraroz	Id.	Champagny	Id.
Froide-Fontaine	Id.	Clucy	Id.
Latette (La)	Id.	Dournon	Id.
Longcochon	Id.	Ivory	Id.
Mignovillard	Id.	Lemuy	Id.
Mournans	Id.	Montmarlon	Id.
Nozeroy	Id.	Thiébaud (St)	Id.
Onglières	Id.	Champagne	Villersfarla
Petit-Villard	Id.	Ecleux	Id.
Plénise	Id.	Grange-de-Vaivre	Id.
Plénisette	Id.	Ounans	Id.
Rix	Id.	Pagnoz	Id.

TABLEAU IV

Répartition des goitreux parmi les conscrits de l'arrondissement de Poligny, divisé en trois zones

- 1^{re} zone. La Montagne, formée par le terrain jurassique et le terrain crétacé.
 2^e zone. Le Vignoble, ou le versant Ouest du Jura, placé sur le Lias et les Marnes irisées.
 3^e zone. La Plaine, sur laquelle s'étendent les alluvions tertiaires de la Bresse

CANTONS.	COMMUNES.	Popu- lation en 1866.	Nombre des conscrits en 20 ans.	Nombre des goitreux en 20 ans.	Nombre des goitreux pour 1000 conscrits.
MONTAGNE (1 ^{re} zone).					
Champagnole	Les 31 communes	13920	2575	23	9
Nozeroy	Les 30 id.	8621	1677	20	12
Planches (Les)	Les 10 id.	3940	700	6	8
Arbois	Châtelaine (La).	213	31	1	32
Poligny	Barretaine	414	109	5	46
Id.	Besain	326	73	1	14
Id.	Chamole	238	68	1	15
Id.	Chausseuans	166	41	1	24
Id.	Faisses (Les)	233	52	0	0
Id.	Fay-en-Montagne	277	63	0	0
Id.	Molain	307	53	0	0
Id.	Picarreau	220	42	0	0
Id.	Plasne	409	91	6	66
Salins	Abergem.-les-Thésy	151	27	0	0
Id.	Aresches	335	41	1	23
Id.	Cernans	287	53	0	0
Id.	Chaux-sur-Champag.	116	29	2	69
Id.	Chilly-sur-Salins	276	41	3	73
Id.	Clucy	135	14	0	0
Id.	Dournon	188	40	0	0
Id.	Fonteny	106	24	1	42
Id.	Geraise	136	30	3	100
Id.	Ivory	233	53	0	0
Id.	Ivrey	209	35	5	143
Id.	Lemuy	478	105	0	0
Id.	Montmarlon	53	7	0	0
Id.	Thésy	188	29	3	105
Pour le 1 ^{er} plateau		32205	6111	82	13

VIGNOBLE (2 ^{me} zone).					
Arbois	Abergement-le-Gr.	217	46	1	22
Id.	Arbois	5895	925	50	54
Id.	Arsures (Les)	264	57	0	0
Id.	Cyr (St)	285	69	9	130
Id.	Mesnay	938	129	2	93
Id.	Montigny-Ies-Ars.	640	113	8	71
Id.	Planches-près-Arb.	140	42	1	24
Id.	Pupillin	502	87	5	57
Id.	Vadans	550	73	3	41
Id.	Villette-Ies-Arbois	410	75	2	27
Poligny	Abergement-le-Petit	123	30	1	33
Id.	Aumont	785	142	4	28
Id.	Bersaillin	378	73	2	27
Id.	Brainans	401	76	3	39
Id.	Buvilly	608	108	3	28
Id.	Grozon	836	139	29	209
Id.	Miéry	441	80	9	112
Id.	Montholier	673	122	1	8
Id.	Poligny	5392	915	54	59
Id.	Tourmont	653	140	4	29
Id.	Vaux-sur-Poligny	351	17	1	59
Salins	Aiglepierre	519	96	4	42
Id.	Bracon	339	74	8	108
Id.	Champagny	86	20	0	0
Id.	Chapelle (La)	578	98	2	20
Id.	Marnoz	543	84	4	48
Id.	Pont-d'Héry	298	84	5	60
Id.	Pretin	196	28	2	71
Id.	Saizenay	243	68	14	206
Id.	Salins	6308	1033	34	33
Id.	Thiébaud (St)	184	23	0	0
Villersfarlay	Certemery	43	8	1	125
Id.	Grange-de-Vaivre	83	17	0	0
Id.	Mouchard	764	104	3	29
Id.	Pagnoz	210	49	0	0
Id.	Port-Lesnay	748	142	5	35
Pour le vignoble		31624	5386	284	52

PLAINE (3 ^{me} zone)					
Arbois	Ferté (La)	432	72	1	14
Id.	Mathenay	237	91	1	11
Id.	Molamboz	270	84	2	24
Id.	Montmalin	350	60	2	33
Poligny	Biefmorin	213	43	0	0
Id.	Bouchaud (Le)	339	82	2	24
Id.	Champrougier	285	55	0	0
Id.	Chateley (Le)	258	51	1	20
Id.	Chemenot	213	41	0	0
Id.	Colonne	682	120	0	0
Id.	Neuvilley	149	21	0	0
Id.	Oussières	444	63	0	0
Id.	Villers-les-Bois	453	89	1	11
Id.	Viseney (Le)	239	65	1	15
Villersfarlay	Chamblay	1063	237	3	13
Id.	Champagne	267	39	0	0
Id.	Cramans	692	116	2	17
Id.	Ecleux	373	88	0	0
Id.	Ounans	608	100	0	0
Id.	Villeneuve-d'Aval	258	42	1	24
Id.	Villersfarlay	863	158	2	13
Pour la plaine		8688	1717	19	11
RÉCAPITULATION PAR ZONE					
Montagne (1 ^{re} zone)		32205	6111	82	14
Vignoble (2 ^{me} zone)		31624	5386	284	52
Plaine (3 ^{me} zone)		8648	1717	19	11
Pour l'arrondissement		72517	13214	385	29

NOTE SUR LA FUCHSINE

AU POINT DE VUE HISTORIQUE ET PHYSIOLOGIQUE.

Avant de parler de la Fuchsine comme agent de falsification des matières alimentaires, je crois utile de tracer en quelques lignes son histoire chimique.

I.

En 1825, l'illustre physicien anglais Faraday, étudiant les éléments constitutifs de la houille, découvrit dans les produits de la distillation un *bi-carbure d'hydrogène liquide*; plus tard, Peligot, chimiste français, en décomposant le benzoate de chaux par la chaleur, obtint le même bi-carbure d'hydrogène que Faraday. On lui donna successivement les noms de *benzole*, *benzène*, benzine; c'est ce dernier qui a prévalu dans le langage usuel.

C'était un horizon nouveau qui se levait devant les chimistes, que celui d'explorer la houille dans sa constitution; aussi toute l'Europe savante se mit à l'œuvre. En 1845, M. Hoffmann démontre la présence de la benzine dans l'huile de goudron de houille. Ch. Mansfield, trois ans plus tard (1848), isole la benzine du goudron, en quantité considérable et d'une grande pureté. Depuis, sa composition a été étudiée par Mitscherlich, d'Arcet, Völher, Marignac, Kopp; Berthelot, le célèbre professeur du Collège de France, opéra la synthèse de la benzine, en faisant passer de l'alcool et de l'acide acétique dans un tube de porcelaine, chauffé au rouge. Une des propriétés les plus remarquables de la benzine, est de dissoudre avec une très-grande facilité les huiles grasses et les graisses; c'est pour cette raison qu'elle a reçu de nombreuses applications industrielles et d'économie domestique. La benzine, mêlée dans la proportion d'un volume, avec deux volumes d'alcool à 90°, brûle avec une flamme très-éclairante; ce liquide a été appelé *gazogène*.

Lorsque l'on soumet la benzine à l'action d'un agent oxydant, tel que l'acide azotique fumant, ou bien encore un mélange d'acide sulfurique concentré et d'acide azotique ordinaire, elle est transformée en *nitrobenzine*, qui porte dans le commerce le nom d'essence de mirbane ou essence artificielle d'amandes amères. L'essence de mirbane, qui possède des propriétés *toxiques*, est substituée aujourd'hui par les parfumeurs à l'essence vraie d'amandes amères, pour aromatiser les savons, les pommades, les crèmes, les pâtes, vendues sous le nom de parfums aux amandes amères.

On rencontre encore dans le commerce un *sirop d'orgeat*, fabriqué avec une émulsion de cire végétale, à laquelle on ajoute du sirop de glycose, et pour simuler les amandes, on parfume le tout avec de l'essence de mirbane. Voilà le principe de sophistication qui commence à

s'affirmer ; nous verrons tout-à-l'heure à quel degré de perfectionnement est arrivé cet art encore nouveau.

Quand la nitro-benzine est mise en présence d'agents réducteurs, tels que l'arsénite de potasse ou la soude caustique, par exemple, elle est transformée en un produit nouveau, très-important au point de vue scientifique et industriel, auquel on a donné le nom d'*Aniline*, qui vient d'*Anil*, nom portugais de l'indigo. Notons tout de suite que l'aniline agit sur l'économie, comme un poison narcotique et puissant ; d'après *Létheby*, elle exerce une action irritante sur l'estomac et les intestins.

L'aniline est surtout remarquable par la série de riches couleurs (violette, rouges, bleues, jaunes, vertes, noires) qu'elle fournit sous l'influence de certaines substances. La plus importante et la plus solide est le violet d'aniline découvert en 1856 par M. Perkin. Vient ensuite le rouge d'aniline ou Fuchsine, appelé ainsi à cause de sa couleur qui rappelle celle du Fuchsia.

La Fuchsine a été découverte en 1843 par M. Hoffmann, et appliquée industriellement en 1859 par MM. Verguin et Renard frères, de Lyon. On obtient la Fuchsine en faisant agir sur l'Aniline soit le perchlorure de carbone, le perchlorure d'étain, le nitrate sec de mercure, l'acide arsénique, etc.

Les deux procédés qui prévalent dans l'industrie, sont d'abord le procédé avec les nitrates secs de mercure, et ensuite le procédé au moyen de l'arsénite de potasse. Ce dernier aujourd'hui semble particulièrement préféré ; il a été découvert par MM. Girard et Delaire. M. Hoffmann a trouvé que les divers rouges d'aniline sont les sels d'une base bien définie qu'il a appelée Rosaniline.

Ainsi la Fuchsine de M. Renard, de Lyon, est un chlorhydrate de Rosaniline. Mais je m'arrête dans cette nomenclature de couleurs si nombreuses et si précieuses, dérivant de l'Aniline.

Mon but est d'établir l'origine de la fuchsine et d'étudier plus particulièrement sa participation dans la sophistication des matières alimentaires et les désordres qu'elle peut apporter dans l'économie vitale.

II.

Grâce aux remarquables travaux de MM. Persoz, de Luygnes, Salvétat, Gros-Renaud, Schœffer de Mulhouse, et bien d'autres, l'usage des couleurs d'aniline se répand de plus en plus dans l'industrie, et malheureusement, il faut bien le dire, dans l'économie domestique. Au-

jourd'hui les confiseurs se servent de la Fuchsine pour colorer les bonbons, les confitures, les gelées de groseilles, de framboises, etc.

Les distillateurs emploient : la Rosaniline, la Roseine, la Fuchsine pour colorer les sirops de groseilles, cerises, etc., les curaçao dits de Hollande, etc.; il est vrai de dire que l'on fabrique encore des sirops dits *groseilles framboisés*, avec une infusion de roses trémières, fixée au moyen de l'acide tartrique; on emploie aussi dans le même but, les parfums de fruits artificiels qui sont des dérivés de la houille.

Les fabricants de vinaigre obtiennent avec les mêmes agents de coloration, les vinaigres rouges, qu'ils livrent à la consommation.

Les charcutiers donnent à leurs viandes, avec la Fuchsine, cette jolie couleur rose qui flatte l'œil des passants.

Enfin le commerce des vins, et il faut bien l'avouer, certains propriétaires peu soucieux de la réputation de leurs celliers, abusent aussi de la Fuchsine pour donner de la couleur à leurs vins. En dehors de la falsification directe des vins par la Fuchsine, il est vendu par des fabricants spéciaux, différents produits connus sous le nom de *caramel rouge*, *caramel B.*, qui ne sont autre chose que des solutions de sels de rosaniline, dans la proportion de six grammes par litre. Cette quantité suffisante pour colorer une pièce de vin rouge de 228 litres, devient insuffisante lorsqu'il s'agit de transformer une barrique de vin blanc en vin rouge, il faut qu'elle soit doublée, et quelquefois triplée. Or, je signalerai en passant et de suite, que certaines Fuchsines du commerce contiennent 35 0/0 d'arsenic.

III.

Il me reste à examiner si la Fuchsine est capable de détruire la santé de l'homme qui fait sa boisson habituelle de vin fuchsiné. Quelques physiologistes, entre autres le docteur Bergeron, ont avancé que la Fuchsine pure ne pouvait apporter qu'un trouble passager dans l'économie. Cette opinion me semble difficile à admettre.

J'ai dit plus haut : 1° que la nitro-benzine, ou essence de mirbane, possédait des propriétés toxiques; 2° que l'aniline est un poison narcotique puissant, qui irrite profondément l'estomac et les intestins. Or, la nitro-benzine étant une substance toxique, son produit de transformation, l'aniline, étant un poison puissant, on a bien le droit d'être autorisé à penser et à dire que la Fuchsine, qui dérive directement de l'aniline, sera difficilement une substance inoffensive.

Pour répondre à l'idée soutenue par M. le docteur Bergeron, je m'

bornerai à faire connaître l'opinion du célèbre professeur d'hygiène de la Faculté de médecine de Paris, M. le docteur Bouchardat. Il penso que la Fuchsine, même pure, est dangereuse, car il est prouvé que chez les personnes qui font un usage persévérant de la Fuchsine, des troubles dans l'excrétion rénale ne tardent pas à se produire, et on signale la présence de l'albumine dans les urines; chacun sait qu'il est toujours dangereux de modifier les fonctions d'un organe aussi important que le rein.

De plus, on a signalé que des colorations anormales se produisaient sur certaines parties du corps après l'usage de vins fuchsinés, ce qui démontre que cette substance n'est pas détruite et éliminée comme les matières colorantes du vin. On peut donc conclure que si l'usage de la Fuchsine pure ne présente pas de danger instantané, il est au moins la cause d'une affection morbide des plus graves; or, que la Fuchsine empoisonne en quelque sorte par des moyens détournés, cela est possible! En fait, elle empoisonne, et c'est là ce qu'il faut retenir.

J'ai dit encore que des Fuchsines commerciales contenaient 35 pour 100 d'arsenic; qu'une solution faite dans la proportion de 6 grammes de Fuchsine pour 1000 de véhicule, était suffisante pour colorer une barrique de 228 litres. Si l'on admet qu'un homme ne boive par jour qu'un litre de vin ainsi fuchsiné, il n'absorbera, il est vrai, qu'une dose de 8 milligrammes et demi d'arsenic par jour, ce qui est déjà beaucoup, puisque la médecine n'emploie l'acide arsénieux qu'à la dose de 2 à 6 milligrammes par 24 heures. Mais il est bien établi que les fabricants de caramels n'emploient pour préparer leurs mélanges, que les résidus de la préparation de la Fuchsine, qui contiennent des proportions beaucoup plus élevées d'acide arsénique.

Il faut donc considérer la dose de huit milligrammes et demi comme le minimum d'arsenic que l'on pourra rencontrer dans les vins fuchsinés.

Mais, nous avons vu aussi que la Fuchsine ne s'élimine pas rapidement quand elle est introduite dans l'économie, et qu'elle précipitait l'albumine; d'un autre côté, les nombreux travaux faits sur l'arsenic, établissent d'une façon irréfutable que s'il est introduit dans le torrent de la circulation, même à très-petite dose, il diminue de 20 à 40 0/0 l'élimination de l'urée, à laquelle correspond une quantité équivalente d'albumine et de matière grasse. Quelle conclusion tirer de ces faits, si ce n'est celle que les personnes qui font usage des vins fuchsinés ont deux chances de contracter une maladie qui entraînera nécessairement la mort?

Il est donc, à mon avis, du premier devoir des magistrats chargés de veiller à ce que les lois de la salubrité publique soit respectées, d'orga-

niser un service d'inspection qui leur permettra d'arriver au moyen d réprimer rapidement les coupables qui concourent à la destruction d la santé publique. Il n'est pas suffisant d'écrire sur la matière de phi lantropiques circulaires, il faut agir et il faut punir sévèrement. Le magistrats peuvent compter dans l'accomplissement de leur devoir, su le concours que les chimistes viendront leur apporter.

Que les honorables nogociants en vins d'Angers lancent un manifeste dans lequel ils s'engagent à ne plus recevoir de vins du Midi, sans le faire essayer en gare; ceci est à leur honneur, mais leur déclaratio avait un point bien vulnérable, aussi un certain M. Malhier, représen tant de commerce, et, m'a-t-on dit, ancien employé des Contribution indirectes, par conséquent, *connaissant tous les détours du Sérail*, relevé le gant et répondu judicieusement à MM. du Commerce des vin à Angers. Pour mon compte, je regrette que les signataires du mani feste n'aient pas cru devoir répondre à M. Malhier : Cher monsieu dormez en paix, nous garantissons nos breuvages exempts de Fochsine de cochenille, d'orseille, d'infusions de roses papales, de baies de su reau, de phytolacca (purgatif drastique très-énergique, de même qu le sureau). Cette simple réponse eût certainement tranquillisé l'opinio publique. Car s'il est démontré que les vins de l'Hérault, ceux des Py rennées-Orientales, sont plus ou moins fuchsinés, il peut encore ses bien se faire que la substance colorante soit introduite même dans les vins de notre pays. Je ne veux pas insister sur cette question, parei que j'arriverais bien malgré moi à dire qu'à une époque que je pourrai citer, un grand nombre de barriques de vins, dits *petits rougets*, on été vendues à Angers. Ces vins étaient colorés avec le *caramel B*. L'industrial qui les vendait n'a même jamais su pourquoi les produits res taient toujours un peu troubles malgré les *collages au sang de bœuf*. Je ne lui dirai pas, parce que je craindrais qu'il ne me fasse la réponse d'un débitant de vin traduit en police correctionnelle pour avoir livré et mis en vente du vin à la confection duquel le raisin n'avait jamais participé. Qu'y manque-t-il donc à ce vin? répétait sans cesse le pré-venu; à la fin, l'expert impatienté, lui répond : Mais il y manque du tannin à votre vin! — Je vous remercie, monsieur, lui répond le pré-venu, *je ne l'oublierai point* (1).

A. BOUCHARD.

(Société Industrielle et Agricole d'Angers)

(1) Depuis que j'ai présenté ce travail à la Société industrielle, les expériences de M. Ritter de Nancy, ont complètement réduit à néant la prétendue innocuité que M. Bergeron attribuai à la Fuchsine pure.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 12 AVRIL 1877.

Présidence de M. le D^r Bousson.

La séance est ouverte à 10 heures. Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté.

Correspondance. M. le Ministre de l'Instruction publique accuse réception de 64 exemplaires du Bulletin de la Société, qu'il a transmis aux Sociétés correspondantes.

Le *Journal des Roses* ouvre dans ses bureaux un plébiscite international qui doit faire connaître les 50 variétés les plus appréciées des amateurs. Un certain nombre de bulletins de vote ont été mis à la disposition de la Société. Plusieurs des membres présents prendront part au vote.

M. Lhérault, horticulteur à Argenteuil, envoie plusieurs de ses catalogues d'asperges, figuiers, fraisiers et vignes. Ils sont distribués aux membres présents.

M. le Ministre de l'Agriculture annonce à la Société qu'une réunion de délégués des Sociétés et Comices, de membres du jury et d'exposants aura lieu au Concours régional de Vesoul le mois prochain. Cette réunion étudiera et proposera les modifications qu'il conviendrait d'apporter aux programmes des concours des années suivantes. M. Bousson, Président de la Société, est choisi comme délégué.

Il est donné lecture d'un article communiqué par M. Cretin, membre correspondant : Moyen pratique de reconnaître la Fuchsine dans les vins, et d'une Revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le D^r Rouget. Les deux seront insérés au Bulletin.

M. Mareschal, trésorier, présente le compte des recettes et dépenses de la Société, du 20 mars 1876 au 23 mars 1877.

Il restait en caisse au 20 mars 1876 . . . 85 f. 85

Le montant des recettes s'est élevé à . . . 3940 45

Total . . . 4026 30

Les dépenses ont été de . . . 3081 53

Il reste en caisse une somme de . . . 944 77

qui sera portée en recette au compte de l'exercice courant.

La Société, après avoir pris connaissance des comptes du trésorier et des pièces à l'appui, reconnaît les comptes exacts.

Sont ensuite nommés membres correspondants : M. Roger-Alexandre — Jean, Prince et Duc de Bauffremont; M. Anne-Antoine-Contraud, Prince de Bauffremont-Courtenay; M. Catroo-Géraud, grainier — pépiniériste à Bordeaux.

La séance est levée à 11 heures 1/2.



PROGRAMME DU CONCOURS LITTÉRAIRE DE 1877.

Dans sa séance de décembre 1877, la Société décernera des récompenses pour les travaux scientifiques et littéraires importants qui lui seront adressés, savoir :

Sciences et lettres. — Monographie d'une localité, d'une abbaye, d'une église ou d'une ville du Jura.

Histoire d'un personnage remarquable appartenant au département.

Etude sur les arts industriels dans le Jura, sur leurs progrès et leur décadence.

Topographie, statistique médicale, agricole ou industrielle d'un canton ou du département.

Recherches archéologiques.

Poésie. — Le sujet choisi doit se rattacher au Jura, ou tout au moins à la Franche-Comté.

Pour être admis au Concours, il faut en faire la demande avant le 1^{er} novembre 1877, et envoyer, pour la même époque, les mémoires et travaux, qui devront être inédits.

Les demandes d'admission devront contenir la déclaration, faite par les concurrents, que leurs travaux n'ont pas été et ne sont pas en même temps présentés à d'autres Sociétés savantes. *Cette condition est de rigueur.*



CONCOURS DE JEUNE BÉTAIL

Ce Concours aura lieu le lundi 24 septembre 1877, à 9 heures du matin, au champ de foire de Poligny.

Ne pourront concourir que les taureaux et génisses de deux à trente mois, et ne seront primés que les sujets qui, toutes choses égales d'ailleurs, présenteront le plus beau type de l'écusson décrit par Gœnon, et des formes élégantes.

Seront distribuées les médailles et primes ci-après :

GÉNISSES.

1 ^{er} prix, médaille de bronze	et 80 fr.
2 ^{me} id.	id. et 70
3 ^{me} id.	id. et 60
4 ^{me} id.	id. et 50
5 ^{me} id.	id. et 40

TAUREAUX.

1 ^{er} prix, médaille de bronze	et 80 fr.
2 ^{me} id.	id. et 70
3 ^{me} id.	id. et 60
4 ^{me} id.	id. et 50
5 ^{me} id.	id. et 40

Une prime d'honneur pourra être décernée par la Société au sujet qui réunirait des conditions exceptionnelles.

A dater de cette année, la totalité de la prime ne sera délivrée qu'aux membres de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny. Les concurrents étrangers à cette Société ne recevront que la moitié de cette prime.

Le même jour et à la même heure, notre Société donnera des primes :

1^o Aux instituteurs qui auront donné, dans leurs écoles, des notions d'agriculture, d'horticulture ou de comptabilité agricole, ainsi qu'à ceux qui auront organisé leurs élèves en protecteurs des petits oiseaux et en destructeurs des insectes nuisibles. Ceux qui voudront concourir devront le faire connaître d'avance, afin que nous puissions nous rendre

compte, avant le Concours, des connaissances de leurs élèves dans ces différentes parties.

2° Aux cultivateurs qui produiront une comptabilité agricole indiquant le produit d'une ou de plusieurs branches de leur industrie.

3° Aux serviteurs ruraux qui auront rendu de longs et bons services dans la même exploitation.

Adresser les demandes au Président, le plus tôt possible, afin qu'on puisse les examiner très-sérieusement avant le Concours.

Nous rappelons aux Sociétés de fromageries que nous donnons une prime de 150 fr. à la première Société qui nous fera connaître qu'elle s'est pourvue de taureaux bien écussonnés et que ses sociétaires ont signé l'engagement de se servir de ces taureaux ; nous accordons 100 fr. à la seconde Société qui aura rempli les mêmes conditions et 50 fr. à celles qui se présenteront ensuite.

La distribution des récompenses aura lieu le même jour, à 3 heures.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Cerfeuil bulbeux (1). — Une plante excellente et qui est trop peu répandue, c'est le Cerfeuil bulbeux. Sa lente propagation est due sans doute à la difficulté que l'on a toujours eue pour en obtenir des tubercules d'une certaine grosseur. La plante végète très-bien jusqu'au moment de l'éclosion des forficules, plus connues sous le nom de perce-oreilles ; puis en quelques jours, cet insecte mange toute la partie herbacée et la végétation s'arrête entièrement. Il faut combattre cet ennemi par tous les moyens connus ; mais sa voracité est telle que, pour peu qu'il en reste, la récolte est perdue : c'est fâcheux en vérité, car nous aurions là une ressource pour l'hiver. M. SIVOY.

(Journal de la Société Centrale d'Horticulture de France. 2^{me} série, tome XII, février 1877).

L'origine de la Pomme de terre et son introduction en Europe, par M. A. LAVALLÉE. — A l'aurore de ce siècle, alors que Humboldt écrivait que « la première partie des

(Voir *Bulletin de la Société* pour 1861, page 51.)

végétaux utiles à l'homme et qui le suivent depuis les époques les plus reculées est aussi impénétrable que la première demeure de tous les animaux domestiques, » commencèrent les recherches relatives à l'origine des végétaux cultivés. On ne se préoccupait pas jadis de ces questions; c'est ainsi que le Marronnier d'Inde et le Marronnier rouge, par exemple, avaient été propagés sans que l'on sût qui avait introduit, ni de quel pays provenaient ces magnifiques espèces. On sait aujourd'hui que le *Marronnier* improprement appelé *d'Inde* est européen et spontané dans le nord de la Grèce.

Quant à la Pomme de terre, « elle est originaire du Chili; elle a été cultivée au Pérou longtemps avant la découverte de l'Amérique; elle était inconnue au Mexique et probablement aussi dans le sud de l'Amérique du Nord jusqu'à l'arrivée des Européens. Il paraît aussi certain que les Espagnols la trouvèrent au Pérou et l'introduisirent en Europe dans la 1^{re} partie du XVI^e siècle, et que de l'Espagne elle passa en Italie, d'où elle se répandit en Allemagne, dans les Pays-Bas et même en France. Elle était cultivée pour la nourriture des bestiaux dans plusieurs régions de notre pays bien avant que le philanthrope Parmentier entreprit sa glorieuse campagne pour la faire accepter dans notre alimentation.

Il convient toutefois d'ajouter qu'une seconde introduction de la Pomme de terre fut faite dans la Grande-Bretagne, mais assez longtemps après celle due aux Espagnols. Elle servit du moins à propager rapidement l'espèce qui entra dans la grande culture de l'Angleterre beaucoup plus tôt que dans celle de la plupart des autres pays de l'Europe. »

(*Journal de la Société Centrale d'Horticulture de France*, 2^e série, tome II. — Février 1877).

Le fer préservé de la rouille. — Des expériences de M. Barff, il résulterait que l'on peut rendre véritablement indestructible tout objet construit en fer, quelque exposé qu'il soit à l'air, à des vapeurs corrosives ou à des liquides.

Ce professeur a observé que si un morceau de fer est exposé, à une haute température, à l'action de la vapeur surchauffée, il se couvre d'une couche d'oxyde magnétique ou oxyde noir dont l'épaisseur est déterminée par le degré de température et par la durée de l'exposition. L'oxyde noir est plus dur que le fer duquel il provient, et il y adhère plus fortement que les particules de fer n'adhèrent les unes aux autres, de sorte que l'on gagne non-seulement au point de vue de la résistance

chimique, mais encore à celui de la résistance mécanique.

L'oxydation n'affecte nullement la surface de fer, si ce n'est qu'elle la rend noire. Le fer forgé conserve ses aspérités; une surface polie conserve tout son poli. Si dans le revêtement d'oxyde on pratique une solution de continuité, l'oxydation ordinaire, c'est-à-dire la rouille, se produit à l'endroit non protégé, mais elle reste strictement limitée à cet endroit et ne montre aucune tendance à s'étendre latéralement sous l'oxyde noir ou à le détacher des parties sous-jacentes.

Les applications du procédé semblent être illimitées, il sera appliqué à très-peu de frais et l'on pourra l'employer pour toutes sortes d'objets en fer. Le fer lui-même pourra servir à une foule d'emplois auxquels sa tendance à la rouille le rendait impropre. Les vases de cuivre ne conserveront plus aucun avantage pour la cuisine, les tuyaux de plomb servant à la conduite des eaux seront, suivant toute probabilité, abandonnés.

(*L'industrie progressive* du 22 mars 1877).

L'apiculture donne la richesse. — L'apiculture présente une ressource importante pour ceux qui s'y consacrent avec intelligence. Aux Etats-Unis, l'abeille a fait la fortune de plusieurs éleveurs. En Californie, M. Harbinson gagne annuellement, avec ses ruches, 125,000 fr. tous frais déduits; M. le capitaine Heterington, 110,000 fr. et M. Agrimm (de Jefferson), 120,000 fr. — Il y a eu aux Etats-Unis, d'après le dernier recensement, 70,000 apiculteurs possédant trois millions de ruches; 22 livres par ruche sont considérées comme une récolte moyenne. C'est donc une récolte de 66 millions de livres, soit à 1 f. 25 la livre, 82,500,000 fr., à quoi il faut ajouter encore 30 millions pour le produit de la cire. — Sans vouloir prétendre à des résultats semblables, pourquoi ne chercherait-on pas dans notre pays à faire de l'apiculture une branche sérieuse du revenu de nos fermes?

(*La Ferme Suisse*, N° 6, 1877).

Le vignoble jurassien, producteur de vins de Bourgogne et de Bordeaux. — Les noiriens nous offrent la représentation du vin de Bourgogne, représentation parfois tellement fidèle, que les Bouguignons eux-même s'y méprennent. Pourquoi n'aurions-nous pas celle du Bordeaux si nous cultivons les carbenets? Nous n'aurions sans doute ni du Château-Margaux, ni du Château-Lafite, mais nous aurions toujours du vin d'excellente qualité, parfaitement pourvu de ce goût particulier qui donne un si grand prix aux

produits de la Gironde, et bien supérieur, sans doute, à la plupart des Bordeaux que nous livre le commerce.

Sans prétendre généraliser outre mesure la propagation de ces plants d'élite, nous aurions cependant des raisons sérieuses pour en désirer l'introduction dans beaucoup de nos vignobles jurassiens ; il en résulterait une notable augmentation de revenu, car ce serait bien certainement la transformation de vins de 50 à 60 fr. l'hectolitre en vins de 100 à 150 francs.

Dans tous les cas, ce serait une chose bien digne d'intérêt et bien agréable en même temps, pour un propriétaire de notre Jura, par exemple, de pouvoir, dans quelque coin de son domaine, à côté des vins de notre département, si bons, si vraiment hygiéniques, quand ils sont bien faits et qu'on a pris les moyens nécessaires pour les conserver, de pouvoir obtenir encore du Bourgogne et du Bordeaux de bonne qualité.

Cet avantage, si digne d'intérêt, est, à notre avis, parfaitement exécutable ; que faudrait-il pour le réaliser ?

Les noirciens pour produire le Bourgogne, et les carbenets pour produire le Bordeaux ; à ces deux éléments, ajoutant la concordance d'un sol convenable, nous aurions la certitude d'obtenir un succès complet.

(Machard. *Compte rendu de la Société de Viticulture et d'Horticulture d'Arbois* pour 1876).

Une grosse pomme de terre produit-elle plus qu'une petite ? — Le choix de la semence, quoiqu'on sème, est un fait important. Quand on veut obtenir d'un couple d'animaux de beaux produits, on choisit du mieux possible. Il n'est pas de cultivateur qui n'élite la semence de froment. La pomme de terre qu'on choisit pour planter n'est point une graine, c'est un bourgeon qu'on nomme tubercule. On ne fait pas autre chose qu'un bouturage en plantant une pomme de terre. Les yeux du tubercule se développeront avec d'autant plus de vigueur qu'ils seront plus rapprochés du sommet. Les plus près de la base peuvent même ne pas évoluer, car une pomme de terre a aussi une base et un sommet. Les pousses sont donc d'autant plus nombreuses, d'autant plus vigoureuses, que la pomme de terre plantée aura été plus grosse. On peut donc affirmer que la production et la beauté des produits seront en rapport avec le tubercule reproducteur. Pourtant il est admis qu'on doit choisir son plant parmi les tubercules de moyenne grosseur, ce qui semble contradictoire avec ce qui précède,

et demande une explication. Pourquoi faut-il prendre son plant parmi les tubercules de moyenne grosseur? Si l'on n'avait qu'une pomme de terre à planter, il faudrait choisir la plus grosse; on lui consacrerait un espace en rapport avec sa grosseur. Mais si l'on en plante plusieurs, il existe une condition de succès, c'est d'établir l'égalité de végétation entre toutes les touffes: il n'est pas possible de donner à chaque tubercule un espace proportionnel à sa grosseur. La distance à laquelle on veut planter une fois fixée, on la suit pour toute la plantation. Cette distance conduit forcément à choisir des tubercules de grosseur égale; mais le plant sera d'autant plus beau que les tubercules, tous égaux, seront plus gros.

(*Bulletin de la Société d'Horticulture du Doubs et Maître Jacques* pour 1876, page 354).

Le *Symphytum asperrimum*. — *Le Bulletin de la Société Centrale d'Agriculture de Boulogne-sur-Mer* contient un article sur cette nouvelle plante fourragère cultivée en Angleterre pour le nourrissage en vert des bestiaux. Elle fut importée du Caucase en 1811 et ne fut d'abord considérée que comme propre à orner les jardins. Tout nouvellement on s'aperçut par les essais qui furent faits qu'elle possède non-seulement les qualités propres à nourrir et à engraisser les bestiaux, à augmenter la quantité du lait des vaches sans en modifier la qualité, mais qu'elle joint encore à ces avantages celui de croître très-rapidement et encore de produire, avec les mêmes frais de culture, plus que toute autre plante fourragère.

(*Maître Jacques*, 1876, page 359).

Le marron d'Inde. — Les fruits mûrs du marronnier d'Inde sont tombés. Le choc a ouvert l'enveloppe épineuse présentant, dans son intérieur, aux yeux émerveillés, une sphère vernie, nuancée de tous les tons chauds de l'acajou moucheté. C'est la joie des enfants. Ils vont enfiler des colliers, charger leurs petites voitures, puis lancer à tous vents, ennuyés et distraits, une abondante moisson dont nous ne tirons aucun profit.

Plus d'un de nous a fait cette réflexion. Quel dommage que ce joli fruit ne soit bon à rien!

C'est une erreur.

Le marron d'Inde est riche en fécule, en glucose, en huile douce saponifiable, en matières azotées. L'extraction de sa fécule, négligée

jusqu'ici, peut être faite avec avantage, car de simples lavages à l'eau pure suffisent pour la priver complètement de son amertume. Elle est alors comparable à la meilleure fécule de pommes de terre, et peut lui être substituée dans tous ses emplois.

C'est par des procédés plus compliqués que sont rendus comestibles les lichens, le manioc (tapioca), l'arrow-root, qui renferment, à l'état de nature, des principes âcres et vénéneux.

Mais l'amertume spéciale du marron d'Inde n'est autre chose que la singulière substance qui a reçu des chimistes le nom de *saponine*, communiquant à l'eau les propriétés détersives du meilleur savon. De plus, son emploi est unique pour le nettoyage de tissus revêtus de couleurs délicates, tentures ou impressions, et susceptibles d'être détruites ou modifiées par les alcalins. Son usage est général en Irlande, en Angleterre et dans d'autres pays.

Tout, dans le marron d'Inde, peut donc être utilisé, sa substance et l'eau de lavage. La dose est de trois litres d'eau pour un kilogramme de marrons secs décortiqués et réduits en poudre avec la râpe.

(*Le Cultivateur*).

Inconvénients des fours à chaux. — On a depuis longtemps constaté que le vin des vignobles placés à proximité des fours à chaux possédait une saveur plus ou moins désagréable qui en diminuait la valeur.

M. Husson a eu l'occasion de faire des études sur le même sujet dans une vigne voisine d'un four à chaux établi pour la construction du fort Saint-Michel, à Toul.

La vigne qui reçoit le contact journalier de la fumée d'un four à chaux subit l'influence : 1° des vapeurs chargées de produits pyrogénés et carbonés de la houille ; 2° de l'acide sulfureux provenant de la décomposition des pyrites ; 3° de la buée qui entraîne des produits pyrogénés particuliers formés par l'action de la chaleur sur les matières organiques de la pierre à chaux. Ces différents produits forment un dépôt sur les feuilles et les raisins, qui communique au vin un goût empyreumatique tellement désagréable qu'il est impossible de le livrer à la consommation.

(*Journal de la Vigne*, décembre 1876).

M. Cretin, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant de notre Société, nous communique l'article suivant :

Je viens de lire dans le N° 9 du *Journal des Instituteurs*, à la Revue scientifique, un article sur les vins. Je crois faire plaisir au Bureau de notre Société en vous le communiquant :

Un chimiste distingué, M. Milliet, a découvert un moyen ingénieux et simple, grâce auquel le premier venu pourra reconnaître la coloration artificielle des vins.

Ce sujet intéresse tout le monde en France, et d'autant plus que la falsification est un fléau qui prend une importance proportionnée à celle du phylloxéra, dont elle prétend diminuer et dissimuler les ravages.

« On prend un tube fermé à une de ses extrémités et d'une capacité d'environ 20 centimètres cubes, dans lequel on verse 5 ou 6 cent. cubes de vin à examiner; on verse de l'éther jusqu'aux $\frac{3}{4}$ du tube et l'on agite.

« Si, après quelques instants de repos, l'éther remonte coloré en jaune, et qu'en versant de l'ammoniaque il devienne rouge violacé, le vin est coloré par du *bois de Campêche*.

« Si l'éther remonte coloré en rouge et que l'addition de l'ammoniaque lui donne la couleur violette, le vin contient de l'*acide oxalique*.

« Si l'éther coloré en rouge cède sa couleur à l'ammoniaque sans passer au violet, le vin *est naturel* et contient son vrai principe colorant, l'*œnoline*.

« Si l'éther rouge se décolore par l'addition de l'ammoniaque, sans que l'ammoniaque se colore lui-même, le vin tient en suspension de la *fuchsine*.

« Enfin, si l'éther remonte incolore, on prend une nouvelle quantité de vin à laquelle on ajoute une quantité double d'eau et la moitié d'ammoniaque. Si le vin prend alors la teinte violette brune, il contient de la *cochenille*, et s'il se colore en vert, il ne contient aucune des substances frauduleuses ci-dessus mentionnées. »

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR M. LE DOCTEUR A. ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Mode économique de blanchissage (1). — L'auxiliaire favori de la lavandière, mais l'ennemi déclaré du linge, c'est le sel de soude (carbonate de soude cristallisé). Mais le sel de soude qui jouit d'un haut pouvoir détersif, a le défaut de ronger et de détruire le linge quand on n'a pas la précaution d'en enlever jusqu'aux dernières traces. Même, malgré ces soins, le linge finit bien vite par se déchirer au moindre effort, surtout celui qui a été confié à des blanchisseuses.

Une nouvelle méthode de lessivage, généralisée en Allemagne, commence à se répandre. Voici en quoi elle consiste :

Un kilogramme de savon est délayé dans 25 litres d'eau aussi chaude que peut le supporter la main. On y ajoute ensuite une cuillerée d'essence de thérébentine et trois cuillerées d'ammoniaque liquide. On brasse le mélange à l'aide d'un petit balai, et l'on y trempe ensuite le linge pendant deux à trois heures, en ayant soin de couvrir le baquet aussi hermétiquement que possible. Le linge est ensuite lavé comme à l'ordinaire, puis rincé à l'eau tiède et enfin passé *au bleu*, s'il y a lieu. La lessive peut servir une seconde fois; seulement, il faut la faire réchauffer et y ajouter de nouveau une demi-cuillerée d'essence de thérébentine et une d'ammoniaque.

Ce procédé présente une économie de temps, de travail et de combustible. Le linge ne souffre presque pas, parce qu'il ne faut guère le frotter, et il est d'une propreté et d'une blancheur irréprochables. Malgré son action, l'ammoniaque ne ronge pas le linge, puisque le gaz s'évapore immédiatement, et, quant à la thérébentine, son odeur disparaît complètement par le séchage.

(*La Ferme Suisse*, N° 5, 1877).

Conservation des Pommes de terre (2). — *Procédé Vilmorin.* — A mesure que les pommes de terre sont étendues où doit s'élever le tas, en couche de 8 à 10 centimètres d'épaisseur, on répand dessus de la chaux en poudre : les tubercules doivent être saupoudrés légèrement. Cette première couche préparée, on continue à étendre les pommes de terre par dessus en lits peu épais qu'on saupoudre de la même façon. 5 à 10 kilog. de chaux suffisent pour traiter 1000 kilog. de pommes de terre.

(*Journal d'Agriculture Pratique et Maître Jacques*).

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1865, page 83; pour 1866, p. 255; pour 1873, p. 398; pour 1874, p. 459, et pour 1876, p. 128.

(2) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, p. 49; 1865, p. 124; 1867, p. 224, et pour 1873, p. 167.

Destruction de la Cuscuto (1). — Dans le *Bulletin de la Société Agricole et Industrielle du Lot*, M. Mojon, agriculteur à Scillac (Loir-et-Cher), préconise un moyen pour la destruction de la cuscute, qui consiste aussitôt la fauchaison, à jalonner avec soin chaque place envahie, en ayant soin de laisser sur place tout le fourrage infesté de filaments. Aussitôt après la première coupe, on réunit quatre claies, de manière à former un petit parc carré, dans lequel on met 5 ou 6 moutons. Cette sorte de machine à tondre est placée sur l'emplacement envahi et n'est déplacée que lorsque la place est bien nette. Il ne faut pas craindre de nuire à la luzerne en la mangeant trop ras; si quelques plants doivent en souffrir, l'effet seul du parcage donnera aux survivants la vigueur nécessaire pour remplir les vides.

Pour dresser les chiens de berger. — Au Texas, on agit de la manière suivante : On enlève le petit chien à la mère avant que ses yeux soient ouverts et on lui donne pour nourrice une brebis, qui s'habitue bien vite à son nourrisson. Celui-ci suit le troupeau comme un agneau, s'y identifie, et, plus tard, ne permet à aucun animal étranger, loup ou chien, de s'en approcher; il reconduit le troupeau de lui-même à l'heure de son repas.

(*La Culture*).

Pour empêcher le cheval de galocher. — *Procédé Métal*. Il suffit de nettoyer avec soin l'intérieur du pied du cheval et de le frotter ensuite avec le suif d'une chandelle jusqu'à ce que cela forme un enduit; de cette manière la neige ne peut s'introduire dans le pied du cheval, dont elle s'échappe à chaque mouvement imprimé par la marche.

(*Journal d'agriculture de France*, cité par *Maître Jacques*).

Moyen d'empêcher les verres de lampe de casser. — Ce moyen fort simple et très-efficace consiste à envelopper les verres de papier et d'un peu de foin, et de les déposer dans un vase plein d'eau qu'on place sur un fourneau allumé, où on les laisse jusqu'à ce que l'eau, après avoir bouilli, soit tout-à-fait refroidie; on retire alors les verres, suffisamment recuits pour l'usage, on les essuie et on les met en réserve.

(*Journal des Demoiselles*, N° 10, 1870).

Conservation des sirops. — M. Lajoux, pharmacien à Paris, a constaté qu'on peut, pendant la saison d'été, empêcher la fermentation des sirops de groseilles, de cerises, de mûres, de capillaire, de gentiane, d'ipécacuanha, au moyen d'une quantité d'acide salicylique égale à un millième du poids du sucre contenu dans le sirop.

(*Journal de l'Académie nationale, agricole, etc.*, avril 1877).

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1876, p. 263, qui renvoie aux articles précédents sur ce sujet.

TRADITIONS POPULAIRES

COMMUNES

AU JURA, AU DOUBS ET A LA H^{te}-SAONE

RECUEILLIES PAR M. CH. THURIET.

(Suite).

LES ENFANTS PROMIS AU DIABLE.

Il y avait autrefois, toujours au dire de Boguet, des matrones ou ~~ages~~-femmes sorcières, qui offraient au diable les petits enfants qu'elles recevaient et puis les faisaient mourir avant qu'ils fussent baptisés, par le moyen d'une grosse épingle qu'elles leur enfonçaient dans le cerveau. Il s'en est trouvé qui ont confessé avoir tué ainsi plus de quarante enfants. D'autres les meurtrissaient dans le ventre de leurs mères, « et je crains, ajoute notre grand démonographe, que tant d'avortements d'enfants que nous voyons journellement arriver ne proviennent en partie de cette même cause. »

L'ENFANT RAVI PAR LES SORCIERS.

Boguet raconte encore (ch. xxxv) qu'un certain docteur dont il ne donne ni le nom ni le pays, avait, de son temps, un fils au berceau. Il arriva une nuit que la mère n'entendant point crier son enfant, appela la nourrice qui le chercha aussitôt, mais inutilement. Alors le père et la mère se levèrent. On chercha partout l'enfant sans pouvoir le retrouver. Ce qui était surprenant, c'est que toutes les portes et les fenêtres de la maison se trouvaient fermées. Ces pauvres gens restèrent dans cette peine jusqu'au point du jour. Alors un soldat qui avait été le garde cette nuit là sur la muraille, fit rapport qu'environ la minuit, il avait entendu une voix d'enfant en l'air. Ce qui fut cause que l'on sortit hors de la ville et que l'on trouva l'enfant au pied de la muraille, sous un buisson, couvert de fourmis qui commençaient déjà à le manger.

LE BÉTAIL ENSORCELÉ.

Pour endommager le bétail, les sorcières usaient, dit-on, de moyens

analogues à ceux qu'ils pratiquaient pour nuire aux personnes, c'est-à-dire d'une poudre, d'une graisse, d'un clin-d'œil, d'une parole, d'un attouchement de main ou de baguette.

Clauda Vernier, dite la Montagne, femme de Pierre Vernier, dit Bille des Granges, qui a été brûlée à Dole, avait confessé qu'elle faisait aller le lait des vaches de ses voisins aux mamelles des siennes. Voici comment le judicieux Boguet explique la chose : Le diable, dit-il, reçoit d'abord le lait des unes, et comme on traite les autres, il se trouve li avec son premier lait qu'il verse si subtilement dans le *seillot*, qu'il semble qu'il provienne de la tétine des dernières vaches. Si tout cela n'avait pas été écrit par un grave jurisconsulte, imprimé et réimprimé plusieurs fois, on pourrait croire que l'on cherche à en imposer au lecteur.

Il y avait d'ailleurs un signe certain pour reconnaître si le bétail avait été ensorcelé, savoir, lorsqu'il mourait enragé, selon qu'il advint à une poule de Rolande du Vernois. Cette femme avait deux poules. Un jour elle refusa un œuf à Gros-Jacques qui, se proposant de faire mourir ces poules, leur jeta du pain mêlé à une certaine poudre qu'elles mangèrent et dont elles moururent incontinent. Mais l'une d'elle, avant de mourir, se jetait par terre, sautait et grimpait contre les murailles, de façon qu'on la jugea enragée. La même chose arriva à plusieurs juments qui avaient été ensorcelées.

MALADIES DONNÉES PAR LES SORCIERS.

Les sorciers affligeaient leurs ennemis de toutes sortes de maladies comme d'estomac, de tête, de pieds, de coliques, de paralysies, d'apoplexie, de lèpre, d'épilepsie, d'enflure, de rétention ou d'incontinence d'urine, etc. Ils faisaient tarir le lait des nourrices. Aussi Jeanette Gressor, femme de Jean Liégard des Granges, fût-elle brûlée à Dole (Boguet, ch. xxxiv.) parce qu'elle confessa avoir fait perdre le lait qui était cependant très-abondant, à Clauda, veuve Goguel, et à Nicot Clauderey de Mossans.

Une plume honnête se refuse à décrire ici une foule d'autres maladies attribuées au pouvoir surnaturel des sorciers:

Laurent Breteney, citoyen de Besançon, où il fut brûlé pour crime de sorcellerie, n'ayant pu venir à bout de certain échange qu'il voulait faire de sa maison contre celle d'un nommé Nicolas Bassand, dit en

celui-ci, après plusieurs propos tenus entre eux : *Or, me touchez en main et votre maison vous demeurera.* Sur quoi Bassand se retira en son logis, où il ne tarda pas à tomber gravement malade. Comme on eut à lui ouvrir un abcès au bras gauche, on y trouva un linge. Le chirurgien Bouvot le tira avec une pincette, le lava et étendit sur la table pour l'examiner. Et comme le chirurgien le tirait, le patient criait qu'on lui arrachait tous les nerfs. Boguet dit savoir cela tant par le chirurgien que par les pièces du procès fait contre Bretenev en la cité impériale de Rouen. Que si quelqu'un me demande en quelle façon ce linge était dans le bras gauche de Bassand, je lui répondrai, ajoute Boguet avec une bonne foi risible, qu'il est vraisemblable que le démon ayant, à la sollicitation de Bretenev, endormi cet homme, lui incisa et ouvrit le bras, et puis y fourra le linge, et par après reserra et consolida l'ulcère si dextrement, qu'il n'y avait apparence d'aucune cicatrice.

POUVOIR MÉDICAL DES SORCIERS

C'est encore le fameux Boguet qui nous fournit les détails suivants, extraits du ch. XL de son *Discours des Sorciers*.

« J'ai vu une sorcière qui guérissait de plusieurs sortes de maladies. Pour un cheval piqué, elle disait certains mots en forme de prières et plantait un clou en terre. Cette femme, pour détourner l'orage, sortait de sa maison en marmottant quelques paroles entre ses dents, donnait à un pauvre autant de pain qu'il pouvait en manger dans un repas et au diable le plus gros sapin de la forêt voisine. Quand la même femme disait l'oraison pour les ventrées des chevaux, elle se mettait à la droite de la bête et se tournait du côté de l'église. Quand elle voulait guérir quelques vaches, elle demandait du pain et du sel au maître du bétail.

« Un mien voisin a été guéri par une vieille sorcière. Il était au berceau atteint d'une maladie fort étrange : il avait un hoquet persistant et si fort que l'on entendait ses sanglots à trente pas ; il avait en outre les yeux tellement chassieux et couverts de cire, qu'il ne voyait goutte. On recourut aux médecins, mais inutilement ; ce qui fit croire que le mal provenait de sortilège. On s'adresse à la vieille qui précédemment avait fait quelques menaces au père de l'enfant. On l'amadoua de paroles douces, si bien qu'elle promet de guérir le malade. A cet effet, elle s'enferme avec lui dans une chambre, après avoir demandé une brique, un salignon et une couverture. On épie ce qui se passe par le

trou de la serrure. Elle chauffe la brique et le salignon, puis ôte l'enfant du berceau, le met entre ses bras et se recouvre entièrement avec lui à l'aide de la couverture; si bien qu'il ne paraissait rien de leurs corps. Après être restée ainsi une demi-heure, elle se lève et rappelle ceux qu'elle avait fait sortir. L'enfant était guéri. Il est probable que sous la couverture la sorcière usa de quelques paroles et cérémonies qu'elle ne désirait pas que l'on vit ni que l'on entendit.

« Jeanne Platet était en prison depuis quelque temps, accusée d'avoir mis les démons au corps de Guillaume Blondan, jeune fille. Les parents de celle-ci la sollicitèrent de guérir leur enfant. Elle y consent enfin et dit à la fille de faire une neuvaine et durant icelle d'user tous les jours de *laisy*, ajoutant que de son côté elle ferait aussi la même neuvaine et qu'elle la commencerait un vendredi. La fille obéit et fit sa neuvaine; mais il arriva que la nuit du dernier jour la sorcière mourut en prison. Cependant la fille guérit quelques temps après, ayant jeté par le bas plusieurs petites bêtes en forme de lézards, ce que la sorcière lui avait prédit. Elle vomit aussi par la bouche beaucoup de matière verte dans laquelle il se trouva un charbon de la grosseur d'une noisette, et en même temps il se fit deux petits trous au plancher de la chambre qui passaient d'outre en outre.

« Mathieu André, de Pierrecourt, ne pouvait trouver remède pour se guérir d'une maladie qui le consumait. Il s'adressa finalement à un passant étranger qui lui demanda s'il voulait que l'on baillât son mal à un coq qu'il avait en sa maison. Il y consentit et fut guéri sur le champ. — Quand les sorciers veulent guérir une personne, ils jettent souvent le sort sur une bête.

« Je connais un homme qui, étant à l'âge de onze ans, fut ensorcelé par les menées d'un quidam que l'on soupçonnait et qui avait auparavant menacé le père de lui nuire et à ce qu'il aimait le mieux. Il advint un jour que, comme le fermier du père passait avec une poule qu'il portait à la main par devant la maison du soupçonné, celui-ci lui demanda où il allait. Le fermier répond qu'il allait voir le fils de son maître, qui était malade. L'autre réplique qu'il en était bien fâché, toutefois qu'il y avait moyen de le guérir, et dit au fermier qu'étant arrivé en la maison de son maître, il dut mettre la poule qu'il portait à terre, et que si le garçon la tuait, il guérirait; mais que l'on se gardât bien d'en manger. Le fermier étant au logis de son maître, fait ce qui lui avait été dit. Il met bas la poule, laquelle se va rendre aussitôt devant

le garçon qui était malade. Ce garçon la prend par le col et la tue, et à l'instant guérit.

« Loyse Servant, dite la Surgette, guérit ainsi Philippe d'Amalanges, de Salins ; mais à mesure que le malade guérissait, il lui mourait des poules et des cannes en sa maison, qui arrivèrent enfin jusqu'au nombre de vingt. »

(Voir *Traditions de l'Arrondissement de Poligny*).

PUISSANCE EXTRAORDINAIRE DU JUGE SUR LES DÉMONS ET LES SORCIERS.

Le magistrat qui fait bien son devoir n'a rien à redouter du diable ni des sorciers. Dieu le veut ainsi pour que la justice, qui est de lui, soit exécutée. Satan redoute et craint souverainement les officiers et ministres de la justice, pourvu qu'ils évitent de se laisser toucher à mains et bras nus par le sorcier. On le sait surtout par le rapport que fit Rolande du Vernois. Cette femme était possédée par deux démons et soupçonnée de sorcellerie. « Lorsque j'approchai la conciergerie pour aller ouïr en réponse, dit Boguet, ch. xlii, elle était tourmentée plus fort que de coutume et disait que les démons me sentaient bien venir et que pour cela ils la vexaient ainsi.

LES CHÈVRES SAVANTES.

Claude Chapuis, de Saint-Amour, expert en chirurgie, était en 1585 à Constantinople attaché à l'ambassade française. Il écrivait à Boguet que des comédiens jouaient sur la place de l'Hippodrome avec des chèvres auxquelles ils faisaient faire mille tours d'agilité et de passe-passe. À la fin du spectacle, après leur avoir mis une écuelle dans la bouche, ils leur commandaient d'aller demander pour leur entretien, tantôt au plus beau de la compagnie et tantôt au plus laid ; d'autrefois au plus riche ou au plus vieux, ou bien encore à la plus mauvaise femme. Ce que ces chèvres exécutaient si dextrement qu'elles s'adressaient, sans se tromper jamais, à la personne que les maîtres leur avaient dite, entre quatre ou cinq mille personnes qui assistaient à ces passe-temps, et avec une façon telle, qu'il semblait qu'elles voulussent parler. Or, qui ne jugera, observe Boguet (ch. xliii) avec une assurance qui nous fait juger de sa crédulité et de celle de son siècle si peu éloigné du nôtre, que ces chèvres étaient femmes ou hommes ainsi transmués ?

LE FILS DU GENTILHOMME

HUGUENOT.

Le fils d'un gentilhomme huguenot se trouvant possédé, on employa le ministre du lieu pour le conjurer; mais ce ministre n'eut aucun pouvoir contre les diables; ce qui fut incontinent reconnu par le père, lequel, plus curieux de la santé de son fils que zélé pour sa religion, manda secrètement un prêtre catholique, qui s'aida des exorcismes accoutumés et ordinaires en l'église romaine, avec telle sincérité, que le possédé fut bientôt délivré de ses démons. « Je nommerais ce gentilhomme, dit Boguet, si je ne craignais qu'il fut repris par les seigneurs du canton auquel il est sujet. »

LE SIGNE DE LA CROIX

Un signe de croix suffit souvent pour chasser le démon. En voici deux exemples que cite Boguet et que l'on ne jugera peut-être pas déplacés dans ce recueil, les faits ayant eu lieu dans le voisinage de notre province.

Vers le milieu du xvi^e siècle, alors que les Bernois tenaient le bailliage de Gex en la personne d'un Charcot, homme de la même terre et qui était de la religion prétendue réformée, celui-ci fut assailli de nuit au bois de Rat par une multitude de chats, à l'encontre desquels il se mit en défense, se servant d'une épée qu'il portait; mais comme il reconnut que son épée ne lui profitait en rien, il fit le signe de la croix et lors tous les chats disparurent.

Au commencement du xvii^e siècle, Antoine Gentil, du pays de Vaux et de la même religion que Charcot, chassa pareillement le diable avec le signe de la croix. Cet homme conduisait par eau une très-grande quantité de fromages à Lyon, lesquels vinrent à être submergés par un orage qui s'éleva subitement. Gentil, ruiné par cette perte, allait se désespérant par les chemins. Comme il passait par un bois, il fit rencontre d'un grand homme noir qui lui dit que s'il voulait se bailler à lui, il lui ferait recouvrer ses fromages et le ferait encore riche. Gentil demande à ce grand homme noir qui il est. L'autre répond qu'il est le diable. Gentil, là-dessus, fait le signe de la croix et à l'instant le grand homme noir disparaît. Et comme après cela on voulut savoir de Gentil pourquoi il avait fait le signe de la croix puisqu'il était huguenot et que les hérétiques n'ont rien de plus en haine que la croix, il fit réponse qu'il

on de se servir de toutes choses en sa nécessité.
toute occasion, ajoute Boguet, les Saints Pères sachant très-bien
que le signe de la croix est l'un des plus grands fléaux du diable, nous
avons dû nous en munir en toutes nos actions, afin que Satan ne
puisse jamais rien contre nous.

LA BAGUE DE SORTILÈGE

Les bagues de sortilège étaient fort en usage autrefois. Ces anneaux
étaient faits, dit-on, sous l'observation de certaines étoiles ou
planètes. Ils guérissaient de plusieurs sortes de maladies et étaient un
remède contre d'autres. Ils avaient encore le privilège de faire vivre
un homme fort longtemps, de le faire réussir dans ses entreprises, de le
rendre invulnérable, invisible, que sais-je !

J'ai encore trouvé en Franche-Comté aucune histoire populaire
relative au sortilège. Cependant la sorcière Guillemette Jobard, de
Mirey, a confessé (voir Boguet, 5^{me} avis) qu'elle connaissait bien
les bagues de sortilège de N^{ostre}, et qu'il y en avait encore beau-
coup d'autres qui en tenaient de semblables.

LE DERNIER DES SORCIERS.

Le temps des sorciers est passé. Je ne saurais mieux clore cette série
de faits et gestes, que par le récit suivant que je trouve
au 89^e des *Traditions populaires de la Franche-Comté*, par
M. L. L.

Un jour un sorcier voulut prédire l'avenir ; mais pour venger le
Saint-Office s'empara de sa personne. Le sorcier fut jugé coupable
et condamné à périr par le feu. Tout était déjà préparé pour le supplice,
qu'un membre du sacré tribunal vint dénoncer au captif la terrible
erreur. Il n'avait plus qu'à faire pénitence. « Je suis coupable, dit le
sorcier ; j'entends la voix du remords qui accuse ma veine science.
Je me prépare à bien mourir. » Il demande comme dernière
faveur qu'on lui donne un morceau de charbon. Il obtient cette faveur.
Et il dessine sur la muraille de sa prison un superbe coursier.
Le spectateur en rit ; mais voilà que le sorcier enfourche le magique ani-
mal et disparaît avec lui. On n'a plus revu depuis ni le cheval, ni le
sorcier.



LOUIS XI ET LA FRANCHE-COMTÉ

Documents inédits, communiqués par M. VAYSSIÈRE, archiviste de l'Ain.

16 MAI 1479.

Loys, par la grâce de Dieu roy de France, à nostre cher et bien amé varlet tranchant, Claude Coustain, salut et dilection. Comme nous ayons puis naguères envoyé certains nos commissaires où pays de Lyonois, Fourestz et Beaujoloys pour faire finance de vivres et victuailles pour advitailler nostre armée que avons envoyée ès marches de Bourgoigne, et iceulx vivres y faire mener et conduire en toute diligence, toutes voyes nous avons entendu que noz gens de guerre ne sont pas forniz si emplement ne diligemment desditz vivres que mestier est; et mesmement de beufz, vaches, moutons, pourceaulx et aultres chers qui leur sont nécessaires, et à ceste cause soit besoing d'envoyer aucung notable personnage de nostre maison pour vacquer et entendre au faict desditz vivres et les faire amener en toute diligence et mener en nostre armée, en manière que par faulte de ce, inconvenient n'en adviengne, sçavoir vous faisons que nous confians à plain de voz sens, souffisance et experience en telles matieres, preudommie et bonne diligence, vous avons commis et mettons par ces presentes pour besoigner en ce que dit est, avec et ensemble nosditz autres commissaires que premierement y avons envoyes; et principalement pour faire provision et finance desditz bœufz, vaches, moutons, pourceaulx et aultres chars nécessaires pour l'advitaillage de nostre dicte armée, solliciter, avancer et faire diligemment menner et conduyre lesditz vivres en icelle, en contraignant à ce faire et souffrir tous marchans et autres que trouverès esditz païs saisis desditz vivres; et pareillement les charretiers et victuriers qui seront nécessaires pour la conduite d'iceulx et tous aultres qu'il appartiendra par toutes voyes accoustumées pour noz propres dettes et affaires, non obtant oppositions ou appellacions quelzconques de se faire. Vous donnons pouvoir, mandons et commandons à tous noz justiciers, officiers

et subjectz que avons vous commis et depputez en ce faict, soit obéy, prestant et donnent conseil, confort, aydent et prisons, ce mestier est, si par vous requis en sont. Donné à Chasteaulandon, le seiziesme jour de may, l'an de grâce mil quatre cens soixante dix-neuf, et de nostre regne le dix-huictiesme.

Par le Roy, M. Picot.

Archives de la ville de Lyon. CC 476. N° 36.

30 JANVIER 1479 (v. s.)

Loys, par la grâce de Dieu, roy de France, à noz amez et feaulx conseilliers, l'évesque de Coustance et Ymbert de Varey, maistre de nostre hostel, et à nostre chier et bien amé varlet tranchant, Glaude Coustain, salut et dilection. Comme pour résister aux très-grans entreprises que aucuns nos adversaires, rebelles et désobéissans s'efforcent faire chascun jour à l'encontre de nous, noz pays, Duché et Conté de Bourgoigne, et aussy reduyre et mettre en nostre obeissance aucunes places fortes estans en nostre dict Conté de Bourgoigne à present détenues et occupées par nosditz adversaires, nous avons presentement faict drezer et mettre sus une bonne et grosse armée, laquelle nous avons entencion faire de brief marcher et mettre sus les champs pour tirer en toute diligence en ladite Conté de Bourgoigne. Et pour ce que nous avons esté informez que en nostre dict pays de Bourgoigne sont à présent très fort despourveuz de vivres et victuailles necessaires à nostre dicte armée, pour laquelle cause se pourroit ensuyr rompture et dommaige irreparable au faict d'icelle nostre armée, se par nous n'estoit sur ce donné provision convenable, comme dit et remonstré nous a esté, nous, pour ces causes, voulans à ce pourveoir pour obvier ausd. romptures et inconveniens, avons par l'advis et déliberacion des gens de nostre conseil voulu et ordonné, voulons et ordonnons par ces presentes que les habitants du pays de Lyonnois et Forestz, fourniront et seront tenez fournir, mener et conduyre en nostre pays de Bourgoigne desd. vivres et victuailles necessaires pour l'advictaillement de nostre dicte armée telz et en tel nombre et quantité que verrez et cougnoistrez que besoing en sera et que chascun dud. pays le pour-

roit aisement faire et porter sans leur trop grant charge, dommage et vexacion, et jusques ès lieux à ce par nous ordonnez, esquelz lieux nous comectrons aucuns de nos officiers pour recevoir et donner ordre à la conduite desd. vivres et au paiement d'iceulx. Et auquel fournissement entendons estre comprins et contribuable, pour ceste foys seulement, les gens d'esglise, nobles et autres privilegiez dud. pays, à ce que plus aisement lesd. vivres puissent estre promptement conduictz et menez au soulagement des autres habitans dud. pays, sans ce que lesd. habitans, ne ceulx qui meneront et conduiront lesd. vivres soient ne puissent estre contraincts à paier aucuns aides, subsides, peages, passaiges, travers ne autres droictz quelzconques pour raison desd. vivres et victuailles quelz qu'ilz soient. Et vous mandons et enjoignons à chascun de vous, si comme à luy appartiendra, en comectant par ces presentes, que en mettant à execution deue nozd. volonté et ordonnance, vous transportez et en partous lesd. pays et ailleurs où verrez estre affaire, et illec faictes ou faictes faire expréz commandement de par nous à tous les habitans desd. pays, et en ce comprins lesd. gens d'esglise et autres privilegiez dessusd., et mesmement des bonnes villès, tant en general que en particulier, sur peine d'estre repputez desobéissans envers nous, qu'ilz et chascun d'eulx fournissent par porcions raisonnables, menent ou facent mener et conduyre desd. vivres en nosd. pays de Bourgoigne, telz et tel nombre et quantité que leur ordonnez et que verrez et cognoistrez que faire le pourront sans leur trop grant foule et vexacion, pour iceulx vivres estre distribuez en nostred. armée et non ailleurs, par l'ordonnance de nostre chier et feal cousin le comte de Brienne, nostre lieutenant en lad. armée et gouverneur de Bourgoigne, et de nostre amé et feal conseiller Anthoine Postel, prevost des mareschaux de France, ou de leurs commis ou de chascun d'eulx, en les y contrainquant, ne faire et souffrir, en cas de rebellion ou delay, et aussy à les faire tenir quictes et paisibles desd. aides, subvencions, subsides peages treuz et travers dessusd. tous ceulx qui leur mettront en ce empeschement, reaulement et de fait, et ainsi qui est accoustumé de faire pour nos propres affaires, nonobstant oppo-

sitions ou appellations quelzconques pour lesquelles ne voulons en ce estre aucunement differé de faire et executer les choses dessusd. vous avons donné et donnons plein pouvoir, commission et mandement espécial, mandons et commandons à tous noz justiciers, officiers et subjetz que à vous, voz commis et depputez en ce faisant soit par eulx obéy, prestent et donnent conseil, confort, ayde et prisons se mestier est et requis en sont. Et pour ce qu'on pourra avoir à besoigner de ces presentes en plusieurs et divers lieux, nous voulons que au vidimus d'iceluy, fait soubz le scel royal, foy soit adjoustée comme à l'original.

Donné au Plessiz-du-Parc-les-Tours, le XXX^e jour de janvier, l'an de grâce mil quatre cens soixante dix-neuf, et de nostre regne le dix-neufviesme.

Ainsi signé : Par le Roy, J. DE MARLE.

Archives de la ville de Lyon. CC 476, N^o 32.

12 JANVIER 1480 (v. s.)

A nostre amé et féal conseiller et chamberlan, le seigneur de Charlus.

Monseigneur de Charlus, j'ay ordonné mon armée partir le XV^e jour de février pour tirer en Bourgoigne, et moy.... Auserre, jusques adce que la conquete de la Cntée soit parachevée. Pour ce, incontinent faicte dilligence d'amaser voz gens dedans ledit jour, et gardez surtout que doubles mesprendre envers mois. Ne souffrés pas à voz gens amener ung seul cheval maiz les charretes, et en chascune XV^{ne} quatre palles, deux picz, deux tranches congnyés et deulx sarpes. Et se vous y faictes faulte, tenez-vous seur que je feray de vostre compaignie comme de ceulx de Champagne, et les casseray et en feray des archiers comme des autres. Et vous assure que je tireray le plus pres de Bourgoigne que je pourray, affin de les veoir et les autres.

Aussy j'ay entendu que vous et les cappitaines particuliers pratiqués V ou VI^e hommes en vostre charge, qu'il est ung grant larrecin à vous et à eulx. Et pour ce gardés que vous faictes de

chascune cinquanteine ou parroisse ung homme, et que des toutes excusations cessy (*sic*), qu'il n'y ait faulte en ce que je vous mande.

Escript à Bonne-Aventure, le VII^e jour de janvier.

LOYS.

Archives de la ville de Lyon. CC 477, N^o 29.

VOILA LES HIRONDELLES !

Qui n'a ressenti une vive satisfaction en revoyant les hirondelles, ces jolies messagères qui nous annoncent le printemps ?

On avait bien déjà entendu le coucou, mais à la voix retentissante du coucou dans les échos des bois, se mêle encore une sensation rappelée de froid, la *neige du coucou*. La vue de l'hirondelle, au contraire, n'éveille en nous que d'agréables émotions, nous nous sentons comme pénétrés par ces chaudes effluves toutes parfumées des fleurs d'une nature qui s'éveille, et constamment renaît, meurt pour revivre encore. Nous croyons déjà sentir les rayons bienfaisants de ce soleil qui nous ranime, donne la vie à toute la nature, et sans lequel aucune vie n'est possible sur notre terre.

L'enfant, comme le vieillard, chacun fait bon accueil à l'hirondelle, et lorsqu'on aura pu dire : j'ai entendu le rossignol, oh ! alors, la satisfaction sera complète, le printemps sera revenu.

Chaque année, en effet, ces utiles oiseaux insectivores reviennent comme leurs congénères qui ont échappé aux péripéties d'un long voyage, à la destruction des hommes et des animaux, retrouver les lieux qu'ils ont habités. C'est à eux que nous devons la diminution dans l'air de ces myriades de mouches, de ces insectes de toute nature, qui sans eux détruiraient des récoltes entières.

Quelle prodigieuse mémoire des lieux il a fallu à ces petits émigrants pour retrouver le nid ou l'arbre où ils ont pu vivre paisiblement, où ils ont niché et élevé cette chère famille à laquelle ils sont si dévoués. Ce retour s'accomplit souvent après un parcours de plusieurs milliers de lieues de terre ou de mer traversées.

Dans quelques mois, lorsque nous ne recevrons plus que les rayons obliques du soleil, dont la perpendicularité durant l'été nous a donné

seule toute l'intensité de chaleur, à ce moment, nos joyeux hôtes nous abandonneront. Ils iront retrouver d'autres climats, un autre printemps, une autre nature, où ils vivront à l'abri des durs frimats. En cela, ils ressemblent à ces peuplades primitives et nomades chez lesquelles une civilisation trop peu avancée ne permet pas la construction d'abris suffisants pour se protéger contre les rigueurs du froid, et de produire, de conserver, d'aménager après leurs récoltes les graines et les fruits qui doivent les nourrir pendant l'hiver. Mais, comme les oiseaux, ces lieux qu'ils quittent, c'est pour y revenir s'y fixer enfin, lorsque le progrès et des besoins nouveaux les y retiendront pour toujours.

Les animaux que l'homme a transportés loin des lieux qui les ont vus naître et se développer, loin de leur véritable patrie, et qui sont devenus les aides si utiles et presque indispensables que nous connaissons, ont d'abord vécu près de l'homme. Sa famille est en quelque sorte devenue la leur, ils s'y sont attachés, lui ont donné toutes leurs affections. C'est ainsi que l'homme a pu leur faire, leur a fait d'autres et de nouvelles conditions matérielles et morales, sans lesquelles le mal du pays (la nostalgie) s'en fût emparé, les eût fait languir et finalement disparaître. Ceux qui vivent au milieu des animaux savent combien il faut tenir compte du moral de ces êtres pour les faire vivre et prospérer sous notre domination. Avant de songer à transporter dans d'autres climats les oiseaux comme les quadrupèdes, il faut avant tout les domestiquer. N'est-ce pas par l'absence de domestication préalable qu'il faut expliquer les insuccès des sociétés dites d'acclimatation.

Voici, à cet égard, la belle remarque que fait le philosophe Auguste Comte : c'est qu'aucune tentative de domestication n'a complètement réussi depuis que l'humanité s'est dégagée du fétichisme et en a perdu les mœurs et les habitudes.

Les espèces animales sont presque toutes restées à l'état nomade. Celles qu'aucun obstacle n'arrête, comme les oiseaux, ne se fixent pas ; pourtant, ces voyageurs ailés, comme chacun a pu l'observer, tendent de plus en plus à revenir dans les localités qu'ils ont habitées. Comme l'homme, ces espèces finissent par s'attacher aux lieux où ils ont vécu, où tous les objets qui les entourent leur rappellent un souvenir. Les oiseaux sont des êtres nerveux, délicats, doués d'une grande mémoire ; aussi, aiment-ils à se rappeler les douces émotions qu'ils ont éprouvées dans les lieux où ils ont aimé, où ils ont vécu. Troublez le ménage d'un rossignol, tuez ses petits, pour longtemps, nous en avons la preuve, pour bien des années, peut-être, vous aurez chassé de vos bosquets cet

enchanteur des belles nuits d'été. Si, au contraire, rien ne trouble la paisible existence de ces hôtes aussi utiles qu'agréables, périodiquement ils reviendront animer vos jardins, vos vergers, vous égayer; un attrait irrésistible les y attirera.

Ce retour aux mêmes lieux, aux mêmes gîtes, à la même station, voilà surtout l'intérêt que nous offrent ces existences nomades.

On peut comprendre que le besoin d'un climat tempéré, réclamé par les phénomènes de la ponte et l'éducation des petits, entraîne au loin des espèces pour qui un voyage de long cours n'a rien d'anormal, mais, pourquoi le retour aux mêmes lieux? N'est-ce pas le souvenir d'un autre temps qui, lui aussi, a eu ses charmes, qui se représente à l'imagination de ces intelligents oiseaux et les fait quitter ces pays intertropicaux où ils sont allés s'hiverner et où ils pourraient bien vivre encore.

Lorsque la petite famille a grandi, qu'elle ne réclame plus les soins maternels et que notre ciel s'assombrit, toutes ces pauvres petites âmes s'assombrissent comme lui. On se souvient alors d'un autre climat, d'une autre patrie; avant que la nostalgie ne s'empare de tout ce peuple ailé, il se réunit, gazouille, se parle, s'entend, et le départ est enfin fixé.

Ce sont les vieux qui guideront la marche à travers l'espace, et par imitation les jeunes suivront. L'habitude une fois contractée par les aïeux se transmettra de génération en génération, de la même manière que se transmettent nos dispositions héréditaires, c'est-à-dire nos aptitudes, nos facultés et même nos maladies. Les oisels ont remarqué que, même les oiseaux élevés en volières éprouvent à l'époque du départ, de l'émigration de leurs congénères, une grande et vive agitation.

L'oiseau, comme un pilote habile, connaît toutes les particularités de la route qu'il va suivre; des sommités de l'espace où il peut s'élever, son œil perçant lui permet de découvrir le sommet des montagnes, les fleuves, les bras de mer, dont sa mémoire a conservé l'image et qu'elle lui rappelle. Si c'est de nuit qu'il voyage, il se dirige surtout par les sensations de chaleur et de froid qu'il éprouve, car il sait que le vent froid vient du nord, et que celui qui vient du midi est humide, chaud et plus chargé d'électricité.

Comme nous l'avons dit, au départ, ce sont les vieux qui dirigent la marche de la bande; et nul n'est tenté de contester cette autorité, tous

comprennent que leur intérêt est de se rallier autour de ceux que l'âge a rendus aussi prudents que bien expérimentés.

SAURIA, agronome et médecin.

BIBLIOGRAPHIE.

J'ai lu la Grammaire raisonnée et pratique que M^{lle} Clarisse Arnoult a bien voulu adresser à notre Société; je l'ai soumise à l'examen de personnes compétentes vouées depuis de longues années au dur labeur de l'enseignement élémentaire; permettez-moi de vous dire quelle a été notre impression.

M^{lle} Arnoult, professeur à Blois, a compris que dans la Grammaire française, il y a sans cesse des réformes à faire; et, ne serait-ce qu'à ce titre, elle mérite tous nos éloges. Une science, quelle qu'elle soit, ne saurait être clouée à un certain état, réglée une fois et à toujours; elle dépend des progrès de l'esprit humain; elle marche avec lui, trouve successivement des vérités nouvelles, ou, du moins, les connaît mieux, et rejette, au fur et à mesure, les erreurs anciennes ou les opinions faussement accréditées. La Grammaire est en cela comme toutes les sciences. Il ne faut pas croire, comme beaucoup de gens l'imaginent à tort, qu'elle consiste à savoir par cœur un certain nombre de phrases de convention, et qu'ainsi on est sauvé quand on peut répéter les mots contenus dans un ouvrage imprimé depuis longtemps.

C'est à ce grave inconvénient, à ce mal moral qu'a voulu porter remède M^{lle} Arnoult, en publiant sa Grammaire raisonnée et pratique. L'auteur s'est surtout appliquée à énoncer les règles avec clarté, à les expliquer par des exemples répétés et bien choisis, et à les faire suivre d'applications nombreuses destinées à servir de devoirs aux élèves. En suivant cet ordre méthodique, l'enfant ne peut faire que des progrès rapides et sérieux. M^{lle} Arnoult enseigne la Grammaire comme une véritable science, et non pas en vue d'en faire réciter les divers chapitres; elle introduit avec ménagement dans son livre élémentaire les principes de Grammaire reconnus récemment vrais, en s'appuyant tout d'abord sur l'étude et la division bien faites des idées.

Il y a à regretter quelques erreurs grammaticales et étymologiques, quelques phrases peu claires et mal conçues, mais ces défauts sont cachés par de grandes qualités. La Société peut remercier M^{lle} Arnoult.

A. SALINS.

POÉSIE.

LE VOYAGEUR

(Traditions populaires du Jura)

Quoi, voyageur, tu veux quitter de ma demeure
Le toit hospitalier ?
Des esprits de minuit bientôt va sonner l'heure ;
Oh ! reste à mon foyer !...

As-tu donc oublié que c'est ce soir la fête
Des morts ?... De leurs tombeaux
Ils vont surgir joyeux, un linceul sur la tête,
Faisant claquer leurs os !

Oui, pour eux c'est liesse !... et dans les cimetières
Déjà n'entends-tu pas
Sourdre le craquement des planches de leurs bières
Qui volent en éclats ?...

Si tu pars, tu verras (que le ciel te protège) !
Tu verras plein d'effroi,
Dans le brouillard glacé, leur lugubre cortège
Défiler devant toi !...

Tu verras de lueurs rouges et fantastiques
S'illuminer les monts,
Et, volant au sabbat sur des balais magiques,
Chevaucher les démons !

Tu verras des follets courir la flamme ailée
A travers les roseaux,
Et les nymphes de Vère (1) en ronde échevelée
Danser au bord des eaux.

Tu verras d'Oliferne en silence les Dames
Du roc se détacher ;
Ton oreille entendra geindre ces pauvres âmes
De rocher en rocher....

(1) Ruissseau du Jura, hanté, dit-on, par des fées malfaisantes.

L'Hydre de Lacuzon (1) cognera de son aile
Ton triste et morne front,
Et les gnômes hideux aux arçons de ta selle,
Hurlant, s'accrocheront....

Dieu ! que deviendrais-tu si, jeune téméraire,
Un mort sur ton chemin
Allait en ricanant dans les plis d'un suaire
T'envelopper soudain ?...

Ne crains-tu pas non plus qu'un vampire vorace
Te poussant dans son trou,
Tout altéré de sang, à ton corps ne s'enlace
Et ne te morde au cou ?...

Ou bieu que quelque Goule à la face de chèvre,
Ivre à demi, l'œil creux,
D'un immonde baiser vienne brûler ta lèvre?...
Ne ris pas, malheureux !...

.....
Minuit sonnait au loin, et la lune d'albâtre
Livide aux cieux roulait;
Tremblant au moindre bruit, en priant le vieux pâtre
Seul, revint au chalet....

Mais à l'aube, on trouva le voyageur sans vie
Gisant dans un fossé :
Son col était rompu, sa face était meurtrie,
Son crâne fracassé!...

Et d'avidés corbeaux, en funèbre phalange,
Lui déchiraient les flancs;
Il paraissait tout jeune, et pourtant, chose étrange,
Ses cheveux étaient blancs!

Louis MERCIER.

(1) La Vouivre.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 31 MAI 1877.

Présidence de M. le D^r BOUSSON.

La séance est ouverte à 10 heures. M. le Président fait remarquer à MM. les membres présents que la séance de ce mois n'a pu avoir lieu ni le jour fixé par le règlement, en raison de la fête de l'Ascension, ni le jeudi suivant, par suite de la réunion générale des Commissions du phylloxera au chef-lieu du département.

Le procès-verbal de la séance précédente est lu et adopté.

M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce annonce qu'il a accordé à notre Société, à titre de subvention pour l'année courante, une somme de 600 fr. Cette somme devra être employée en primes aux améliorations agricoles.

M. le Ministre annonce également l'envoi des deux volumes sur les primes d'honneur et les médailles de spécialités décernées dans les Concours régionaux de 1865. Cet ouvrage est arrivé, et il en a été accusé réception.

M. le Ministre annonce encore que les Concours généraux d'animaux de boucherie, volailles vivantes et mortes, semences, beurres, fromages, etc., auront lieu comme d'habitude en février prochain, à Paris. Il envoie en même temps deux exemplaires du programme de ces Concours.

M. le Président de la Société d'études scientifiques de Lyon demande l'échange de notre Bulletin avec les publications de cette Société. L'échange est accordé.

La Société des agriculteurs de France ouvre une enquête sur la culture, le rendement et l'emploi du maïs; un questionnaire nous est adressé par elle. La Société prie M. Mouchot, Vice-Président, agriculteur à Builly, de vouloir bien répondre aux différentes questions qui y sont énoncées.

L'Université royale de Christiania envoie à la Société un certain nombre d'ouvrages publiés par elle.

Plusieurs membres nouvellement reçus remercient la Société des diplômes qui leur ont été adressés.

Il est donné lecture d'un travail intitulé : *Les Hirondelles*, par M. Ch. Sauria; d'un rapport de M. Salins, sur la *Grammaire raisonnée et pratique* de M^{lle} Arnoult; de documents inédits tirés des archives de

Lyon, par M. Vayssière, et d'une *Revue des journaux agricoles et scientifiques*, par M. le Dr Rouget.

M. le Dr Rouget envoie à la Société, de la part de M. le Dr Chereau, membre de l'Académie de médecine, divers documents très-intéressants pour la ville de Poligny. La Société décide que ces manuscrits seront renvoyés à la Commission d'impression, qui proposera sans doute l'insertion de plusieurs d'entre eux au Bulletin.

La Société autorise M. le Président à céder à M. J. Lévy, fermier d'annonces à Paris, le droit de publier des annonces dans notre Bulletin; le nombre de pages d'annonces pour chaque numéro serait indéterminé. Les offres pécuniaires de M. Lévy sont acceptées; toutefois, M. Baille est prié de vouloir bien examiner le projet de traité qui devra être passé avec lui.

La Société apprend que, depuis quelques jours, l'Administration des Contributions indirectes ne tolère plus la dénaturation par les tourteaux, des sels destinés aux bestiaux, que si le sel est amené à un état de finesse extrême. Mais alors le prix de revient du sel dénaturé, franc de droit, se rapproche du prix du sel ordinaire. La Société d'agriculture ne saurait se montrer indifférente aux nouvelles exigences de l'Administration des Contributions indirectes, exigences qui équivalent à la suppression de la tolérance inscrite dans la loi. Les agriculteurs de nos montagnes surtout emploient beaucoup les sels dénaturés aux tourteaux; il sont profondément émus de cette mesure et ils vont en éprouver un préjudice notable.

La Société est, du reste, persuadée que les sels de Salins, dénaturés comme ils l'étaient encore il y a huit jours, ne peuvent être employés pour reproduire des sels ordinaires, à moins de dépenses énormes qui dépasseraient de beaucoup le bénéfice résultant du non paiement des droits, et c'est là l'essentiel pour le trésor public.

Par tous ces motifs, elle charge son Président de protester contre les dernières instructions de M. le Directeur-Général des Contributions indirectes, et de lui demander de vouloir bien les rapporter.

La Société adopte ensuite le programme du Concours agricole et celui du Concours scientifique et littéraire de 1877, tels qu'ils sont présentés par la Commission. Ils seront imprimés, affichés et insérés au Bulletin.

Est nommé membre titulaire, M. Jules Champon, négociant à Salins, présenté par M. Baille.

La séance est levée à onze heures trois quarts.

Nos lecteurs apprendront avec un vif intérêt que notre Président, M. le D^r Bousson, vient d'être nommé membre correspondant de la *Société Centrale d'Agriculture de France*. La même Société lui avait déjà décerné, il y a quelque temps, une Médaille d'or pour ses divers travaux sur l'agriculture

CONCOURS GÉNÉRAUX

D'animaux gras, de volailles vivantes et mortes, de semences de céréales et autres, de fromages, beurres, Exposition d'animaux reproducteurs, d'instruments et machines agricoles, à Paris, au Palais de l'Industrie, en février 1878.

ARRÊTÉ.

Le Ministre de l'Agriculture et du Commerce,

Considérant qu'il importe, dans l'intérêt des consommateurs et dans celui de l'agriculture, de développer en France le nombre des animaux destinés à la boucherie, en favorisant la propagation des races qui, par leur précocité, peuvent fournir le plus abondamment à la consommation, et en encourageant le perfectionnement des formes reconnues les meilleures pour la production de la viande chez nos races indigènes dont les aptitudes naturelles se prêtent moins à la précocité.

Considérant la nécessité de publier, une année au moins à l'avance, le programme du présent concours, en raison notamment de la possession annale exigée pour l'obtention des prix d'honneur des espèces bovine et ovine;

Vu les arrêtés précédents et les vœux émis par les différentes sections des jurys;

Le Conseil des inspecteurs généraux entendu;

Sur le rapport du Directeur de l'agriculture,

ARRÊTE :

Le concours général, institué depuis 1844, aura lieu chaque année à Paris, au Palais de l'Industrie.

En 1878, l'Exposition se tiendra du 18 au 27 février.

Il comprendra, indépendamment des animaux de boucherie des espèces bovine, ovine et porcine, un concours général de volailles vivantes et mortes; un concours de semences de céréales, de plantes des prairies naturelles, de lins et chanvres, de houblons, de racines industrielles, fourragères et alimentaires, de pommes de terre, de fruits frais conservés, de légumes de primeur, de fruits secs, d'huiles d'olive, de miels et cires; un concours de fromages et de beurres; une exposition d'animaux reproducteurs mâles des espèces bovine, ovine et porcine, et une exposition d'instruments et de machines agricoles.

Pour être admis à exposer, on doit adresser au Ministre de l'agriculture et du commerce, au plus tard le 15 janvier 1878, une déclaration écrite (1).

Cette déclaration devra être libellée d'une manière lisible. Tous les renseignements demandés en tête de chaque colonne des modèles devront être donnés de la manière la plus complète et la plus exacte.

Toute déclaration qui ne sera pas parvenue au ministère le 15 janvier 1878, et qui ne remplira pas les conditions énoncées ci-dessus, sera considérée comme nulle et non avenue.

Les exposants qui, après cette déclaration, se trouveraient dans l'impossibilité d'envoyer au concours les animaux et produits annoncés, seront tenus d'en donner avis au ministère, le 10 février au plus tard. A défaut de cette formalité, ils pourront, sur la proposition du jury, être exclus temporairement des concours.

Fait à Versailles, le 10 avril 1877.

TEISSERENC DE BORT.

SOCIÉTÉ DES AGRICULTEURS DE FRANCE.

Cette Société nous adresse la circulaire suivante :

La Société des agriculteurs de France consacre une somme de 1,500 francs à distribuer, dans sa session ordinaire tenue au commencement de chaque année, des primes, des médailles d'or, d'argent et de bronze aux instituteurs et institutrices primaires, communaux ou libres, qui, par leur enseignement et la tenue de leur jardin, ont fait les plus

(1) Pour rendre plus facile l'accomplissement des obligations imposées aux exposants, des déclarations en blanc seront envoyées à tous ceux qui en feront la demande au ministère; il en sera aussi déposé dans toutes les préfectures et sous-préfectures.

louables efforts pour développer chez leurs élèves le goût de l'agriculture et ont obtenu les meilleurs résultats.

Les départements de l'Eure, de la Somme, du Jura, de la Haute-Saône et de l'Isère ont été désignés cette année pour prendre part à ce concours. Je crois devoir vous en prévenir, en vous priant d'en informer toutes les personnes que cet avis pourrait intéresser.

Avant le 1^{er} novembre prochain, *déla* de rigueur, les concurrents devront faire parvenir au siège de la Société, 1, rue Le Peletier, à Paris, les titres et certificats établissant leurs services tant dans l'enseignement primaire qu'au point de vue spécial de l'enseignement agricole et horticole. Ils auront en outre à remplir le questionnaire ci-contre qui sera renvoyé à la Société.

La Société des agriculteurs de France n'hésite pas à compter sur le concours de l'administration, des comices et des sociétés agricoles, pour l'aider dans l'œuvre d'amélioration et de progrès qu'elle poursuit.

Ils auront à faire connaître tout spécialement leurs travaux, au point de vue de l'agriculture; la surface des terres qu'ils cultivent et celle de leur jardin, s'ils en ont un; leur mode de culture, les espèces et variétés de plantes qu'il comporte, celles qu'ils auront introduites; leurs méthodes d'enseignement pratique, son programme, le nombre des élèves qui le suivent; en un mot, tous les renseignements propres à justifier de leurs services agricoles.

S'il y a lieu, une enquête sera faite sur place, par les soins des sociétés et comices agricoles des départements indiqués, et l'avis même des autorités académiques pourra être demandé.

Le Secrétaire général,
ED. LECOUEUX.

Le Président,
DROUYN DE LHOYS.

N. B. — Les concurrents sont priés de vouloir bien renvoyer à la Société des Agriculteurs de France le questionnaire ci-contre avec les titres, certificats et pièces à l'appui.

Concours ouvert entre les Instituteurs et Institutrices primaires

1877

Département de

Commune de

QUESTIONNAIRE.

Nom et âge de l'Instituteur.

Combien a-t-il d'années de services dans l'enseignement?

Combien dans sa résidence actuelle?

Depuis combien de temps professe-t-il l'agriculture ou l'horticulture?

Quel est le programme de cette partie de son enseignement?

Quelle est l'étendue de son jardin et de son champ d'études, s'il en a un?

Quelles cultures y fait-il; dans quelles conditions; avec quel rendement? Espèces et variétés de plantes et arbres cultivés.

Quels travaux y fait-il faire à ses élèves?

Combien a-t-il d'élèves qui suivent son cours agricole ou horticole?

En profitent-ils? Restent-ils en majorité cultivateurs?

Constater les résultats acquis.

Récompenses déjà obtenues par le concurrent; leur nature, leurs dates.

LE PHYLLOXERA.

De la préservation de la région indemne.

I.

En présence d'un fléau dont la fin naturelle ne se laisse point encore entrevoir, et au milieu d'une région où l'on aime à croire que n'ont point été lancés de nouveaux émissaires, à côté des hommes qui veillent et qui pensent, il y a les *endormis* et les *endormeurs*. Au premier mot, les uns et les autres se trahissent : on peut en faire l'épreuve. Tout en combattant le principe d'ignorance et de fatalisme des premiers, c'est peut-être s'exposer à se faire sommairement ranger parmi les seconds, que de chercher ici à réagir contre l'optimisme exagéré qui les caractérise. — Qu'importe! — Il s'agit toujours, comme l'a dit M. Dumas, « de sauver une récolte qui est à la fois pour notre pays un des pre-

miers éléments de son hygiène, et pour l'Etat l'une des ressources les plus sûres de l'impôt (1). »

De ce que ni les efforts des particuliers, ni les travaux de la science, ni la sollicitude de l'administration, n'ont encore pu améliorer sensiblement la situation, il ne faut pas — moins que jamais — conclure à une cause désespérée. Les travaux scientifiques de l'année, relatifs au phylloxera, ont une telle valeur que l'on peut concevoir aujourd'hui de légitimes motifs d'espérance.

Lorsqu'on se remémore les progrès foudroyants du mal dans la région primitivement atteinte, on comprend que le défaut de lumières n'ait point alors permis l'organisation si difficile de la lutte.

Après dix ans d'épreuves, aujourd'hui que l'on voit autour de l'œuvre commune comme un véritable travail de fourmi, où chacun a apporté son brin d'expérience ou de vérité, on commence à mieux connaître son ennemi. C'est ce qui doit déterminer la sûreté, sinon de l'attaque, au moins de la défense.

Pour ce qui regarde notre région épargnée, ce n'est ni à la discussion des causes, ni même à la recherche des remèdes et des détails de leur application qu'il importe de se livrer. On sait assez combien on a pu et combien on pourra encore errer dans les moyens de guérison. Ce qu'il faut savoir encore mieux, c'est qu'il est plus que temps de sortir de la simple attente des surprises que peut nous ménager l'insecte ; en un mot, qu'il est urgent d'agir en vue de la préservation, qui est notre affaire capitale.

A Genève, on a pris le bon parti : le vignoble phylloxéré qu'on y surveillait avec inquiétude l'année dernière vient d'être arraché complètement. L'opinion exprimée par M. Dumas et relevée par M. Bouley, rapporteur à l'Académie des sciences, finit par avoir le dessus (2). Désormais il faut espérer qu'on ne verra plus, au milieu d'un pays indemne, conserver précieusement comme champs d'expériences des foyers dangereux où souvent le peu d'étendue et de valeur relative du sol n'exigeraient, dès le principe, que de minimes sacrifices.

Cette perspective suppose l'intervention d'une loi nouvelle dont l'urgence et l'application avantageuse ne sauraient être contestées dans les régions qui ne sont point complètement empoisonnées.

Diverses constatations donnent presque la certitude que cette mesure radicale de l'arrachage, sur les limites actuelles du fléau, sera d'autant

(1) *Comptes-rendus des séances de l'Académie des sciences*, 1874, t. II, p. 19.

(2) *Comptes-rendus des séances de l'Académie des sciences*, 1874, t. II, p. 19.

moins dispendieuse que l'on s'avancera davantage vers le Nord. Le contact moins immédiat des foyers immenses du Midi, les conditions relatives à la sécheresse moins prolongée du sol, les contrariétés de toute nature que l'insecte rencontre sous un climat plus inégal et par conséquent les surprises qu'il doit éprouver dans ses phases critiques, ce sont là des circonstances qui militent en faveur de succès plus faciles à obtenir. On a signalé à Genève, aussi bien que dans plusieurs points détachés des foyers de latitude analogue, la lenteur dans les progrès du mal, et même une sorte de localisation. On peut surprendre chez l'insecte quelques particularités de développement, de couleur et d'habitudes qui sont des indices évidents de la gêne qu'il éprouve et des entraves hostiles à sa nature et à sa multiplication.

Sans vouloir tirer de ces faits, encore insuffisamment étudiés, une trop dangereuse confiance, nous devons au contraire y trouver des motifs encourageants pour veiller aux futures manifestations du mal et à leur répression par le moyen le plus énergique. La pratique nouvelle d'un calcul d'indemnité établi sur des bases équitables et sagement combinées, ajoutée à une exacte surveillance et aux circonstances que que nous venons d'énumérer, présente cette question sous un aspect véritablement économique.

Entretenir les populations de ce sujet tout actuel de la maladie de la vigne, c'est multiplier les moyens de surveillance, car plus la connaissance du mal se popularise et plus on a de chances d'être averti de bonne heure.

En général, jusqu'à présent, quand une attaque phylloxérique a été signalée, on n'a pas tardé à apprendre que la tache découverte n'était pas simple, et qu'en la circonscrivant on laissait en dehors de petits cercles peu étendus sans les apercevoir. On constatait ensuite que la date originelle de l'introduction de l'insecte devait remonter à plusieurs années.

Citons pour exemples, d'abord l'attaque de Thalissieu, près de Culoz (Ain), où les six taches naguère reconnues donnent à penser pour la chaîne des vignobles qui se trouvent immédiatement sous l'action des mêmes vents méridionaux ; puis celle d'Orléans, qui, tout en étant plus septentrionale et plus éloignée, n'en est que plus dangereuse, parce que bien qu'accidentelle, elle produit exactement l'effet d'un mouvement tournant d'un ennemi qui vous menace de plusieurs côtés à la fois. A Orléans surtout, il est prouvé que l'introduction de l'insecte remonte à une quinzaine d'années. M. Mouillefert, délégué de l'Acadé-

mie des sciences, qui a découvert l'origine de ce foyer, aurait acquis en outre à Cognac, d'après des renseignements conservés sur les progrès du mal dans une période d'une dizaine d'années, la certitude pour les Charentes d'un point de départ tout local, indépendant des foyers de la Gironde, dû à des cépages américains infestés.

En présence de faits aussi concluants, on ne peut s'empêcher de féliciter l'administration départementale du Doubs pour la voie dans laquelle elle est entrée ; quand à l'instigation de la Société d'agriculture et de son annexe, la Commission d'étude et de vigilance du phylloxera, elle a pris un arrêté rigoureux concernant les transports des pieds de vignes ou de simples sarments. Ce serait faire preuve d'ingratitude et de légèreté que de se plaindre de la gêne qui peut résulter des formalités dans quelques transactions. Il est à croire qu'à la faveur de cette mesure, avertissement de haute portée, la crainte salutaire du danger sera l'objet des préoccupations de tous, et détournera de toute tentative de contravention.

C'est beaucoup déjà que de prendre ces premières garanties pour le présent et pour l'avenir, mais, en outre, n'y aurait-il pas à faire un retour sur le passé ? N'existerait-il qu'un seul cas où des importations remontant à quelques années pourraient motiver des soupçons, il serait à propos d'y veiller. La déclaration spontanée de la part des propriétaires de plantations de cépages étrangers provenant de localités infectées depuis plus de dix ans n'aurait rien que de très-louable et de très-naturel. Quoiqu'il advienne, la sincérité dans ce cas serait pour tous une garantie nouvelle.

Les ceps phylloxérés de la pépinière d'Orléans témoignaient il y a cinq ou six ans d'un mal profond et très-apparent. On se taisait cependant ! Il suffit de signaler le fait.

Attendre toujours du hasard des renseignements de cette importance, ce serait mal comprendre l'œuvre de préservation de la région indemne. C'est donc une nécessité d'organiser une surveillance sérieuse. Nous en dirons plus loin quelques mots, mais examinons pour le moment si les indices caractéristiques connus sont actuellement suffisants pour que l'on puisse être assuré d'une exacte et prompt information.

Dans les cas analogues à ceux que nous venons de citer, on peut se prononcer pour l'affirmative. Le voisinage de cépages étrangers quelquefois, un groupe de ceps très-souffrant, entouré par d'autres dont les bourgeons sont émousés prématurément, la petitesse des feuilles,

et, parfois, mais pas absolument, leur pourtour crispé, jaunissant ou rougissant, une coloration générale du feuillage d'un vert moins intense, et le tout se présentant sur une surface *circulaire* et avec une accentuation décroissante jusqu'à la périphérie saine; vient ensuite l'examen des radicelles renflées, et dans le *sinus* caractéristique de ces radicelles, l'insecte lui-même souvent seul; enfin sur les racines ligneuses, les mêmes pucerons, en groupes serrés, faisant de petites taches d'un jaune terne, beaucoup plus brillant après les mues, mais que l'on distingue très-bien à l'œil nu pour peu que l'on y mette quelque attention.

En voilà bien assez pour acquérir facilement une certitude complète. Il est bon d'ajouter qu'il ne faut pas faire la confusion si fréquente des renflements phylloxériques avec ceux que présentent presque toujours les extrémités des radicelles, lorsque la pointe ou le point végétatif est atteint par une pourriture précoce ou le dessèchement. La première de ces affections est due aux intempéries et aux pluies prolongées dans un moment critique; la seconde est un effet de la sécheresse ou de l'arrêt de la végétation aux fins de sève.

Mais à côté des taches typiques, nous croyons qu'il doit se présenter des cas où le diagnostic présente plus de difficultés. Plus l'insecte rencontrera des conditions défavorables, plus son évolution sera entravée et plus aussi le point atteint mettra de temps à se manifester par quelque signe très-apparent. Le danger n'en sera pas moins à redouter. Un jour ou l'autre le phylloxera trouvera son heure. Survienne une sécheresse un peu prolongée, accompagnée de chaleurs exceptionnelles, les germes du mal pourront se développer d'une manière soudroyante et des générations nouvelles se transporter dans des stations plus éloignées, pour accomplir ainsi par bonds successifs la dévastation générale. N'oublions pas que cette année, à Mancey, l'apparition de l'insecte ailé a eu lieu un mois plutôt que pour les années précédentes, dans la région méridionale. Ce fait seul est un point noir à l'horizon.

C'est dans la crainte d'arriver toujours trop tard que l'on ne saurait trop se préoccuper de la recherche et de la vulgarisation de la connaissance des moindres signes extérieurs qui peuvent révéler la présence de l'insecte sur des points isolés et avancés.

Parmi ces manifestations, il en est qui semblent non pas négligées, mais dont la connaissance n'est pas suffisamment répandue. Il est dans nos vallées, peuplées de cépages très-divers, des expositions si chaudes que si l'on y supposait un poste avancé du phylloxera, des signes qui

se présentent rarement et surtout d'une manière peu apparente dans la plaine pourraient y acquérir un développement exceptionnel.

Cette hypothèse ne doit pas être une illusion, car elle repose sur l'étude même de l'histoire naturelle de l'insecte, actuellement mieux connue. Aussi croyons-nous rester tout-à-fait dans notre sujet en donnant au travail qui va suivre le développement nécessaire.

(La suite au prochain numéro).

Alfred VAISSIER.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Culture de l'osier. — M. J. Paté, directeur du *Bélier*, de Nancy, donne le conseil suivant :

Nous ne pouvons trop recommander aux planteurs d'osier de bien cultiver avant l'hiver et surtout de bien défoncer avant la plantation. Une oseraie bien défoncée donne le double de celle qui n'a qu'une simple culture.

Des expériences faites par nous dans un sol marneux nous ont donné des osiers de 3 m. à 3 m. 50 en sol profondément défoncé; à côté, sur une simple culture à la bêche, les pousses n'ont pas dépassé 1 mètre (deuxième année de plantation).

(Le *Bélier*, Nancy).

Nouveau système d'étiquetage employé au Jardin botanique de Bruxelles. — Ces étiquettes en tôle vernie n'indiquent pas seulement les noms scientifiques et vulgaires de chaque espèce, mais encore l'empreinte d'un planisphère sur lequel est teinté leur habitat. Ce sont là d'utiles renseignements dont sauront tirer profit les jardiniers. A ces divers titres, ces étiquettes intéresseraient vivement aussi les habitués de nos promenades publiques. Il serait donc à désirer que nos édiles en fissent l'emploi pour l'étiquetage des plantes qui ornent nos squares et autres jardins publics.

(*Journal de la Société Centrale d'Horticulture de France*. 1876).

Qualités des vins d'Arbois. — Bien faits et bien conservés, les vins d'Arbois sont non-seulement HYGIÉNIQUES, DIURÉTIQUES, TRÈS-FORTIFIANTS, mais ils sont doués d'une légère ex-

citation qui n'est peut-être pas sans influence sur les qualités martiales qui caractérisent l'habitant d'Arbois, *Arbosianus pugnax*, et qui accusent chez lui le digne compatriote du glorieux Joseph Morel, tombé victime de son courage et de son héroïque dévouement.

(MACHARD. Comte-rendu de la *Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois* pour 1876).

BEURRE (1). — **Coloration artificielle.** — A. Pour donner au beurre cette belle couleur jaune qui distingue les produits de printemps et d'été, on fait, en France, usage de plusieurs substances parmi lesquelles nous mentionnerons :

La fleur de souci. — Les pétales de cette fleur sont entassés dans un pot en grès où ils sont fortement foulés ; le pot est ensuite descendu à la cave, et on les laisse macérer pendant plusieurs mois. Après ce laps de temps, il surnage au-dessus de la masse un suc épais qu'on passe à travers un linge ; c'est ce suc qui sert à colorer le beurre, et qu'on additionne à la crème l'orsqu'on verse celle-ci dans la baratte.

Le rocou. — Cette substance est ajoutée le soir à la crème, avant de faire le beurre, dans la proportion de la grosseur d'un pois par 15 kilogrammes de crème.

On fait également usage du jus de carotte, de safran, de coqueret officinal, de baies d'asperge, d'orcnette, etc., etc.

(*Journal de l'Académie nationale, agricole, etc.* avril 1877).

B. Arôme. — Les beurres de choix et de luxe se caractérisent, comme chacun le sait, par l'arôme particulier tant recherché du gourmet, provenant de certaines herbes que l'on rencontre de préférence sur les prés à paturages les plus voisins des bords de la mer, ainsi que dans les pays alpestres.

Beaucoup de beurres des provenances les plus diverses sont dépourvus de cet arôme, par la simple raison que les herbes ou le fourrage administrés aux vaches ne contiennent pas les principes qui donnent au beurre le parfum dont nous parlons.

On a déjà essayé de parfumer les beurres de différentes façons, pour leur donner une valeur plus grande, entre autres s'est-on servi et se sert-on encore avec plus ou moins de succès de l'extrait des noisettes, qu'on mélange au beurre en quantités très-minimes, pour remplacer par cette manipulation le travail de la nature.

(1) Voir à ce sujet *Bulletins de la Société* pour 1866, p. 75 ; pour 1861, p. 212 et 230 ; pour 1862, p. 82 ; pour 1863, p. 28 et 122 ; pour 1866, p. 197 ; pour 1869, p. 257 et 311 ; pour 1872, p. 97, 228 et 387 ; pour 1874, p. 159 et 368, et pour 1876, p. 92.

Améliorer n'est pas falsifier, tant s'en faut. C'est ce qu'a pensé un fermier de la Silésie, qui a imaginé le procédé suivant pour arriver au but proposé :

Etant donné que certaines herbes, telles que le Mélilot blanc-jaune, la Flouve ou l'Aspérule odorantes absorbées par la vache donnent au beurre son précieux arôme, notre fermier auquel manquent les pâturages, a trouvé qu'il suffisait, pour suppléer aux parfums manquants, de tenir constamment suspendu, dans sa baratte vide et soigneusement fermée, un sac en calicot fin rempli desdites herbes séchées. Lorsqu'il va baratter sa crème, il ôte le sac et y substitue quatre petits sacs analogues, qu'il applique aux ailes de la baratte. Ces ailes, en battant la crème, donnent à celle-ci, et par suite au beurre qui va en être formé, un arôme aussi fin que si les vaches avaient pâture sur les prés les plus favorisés par la nature.

L'expérience est simple et peu coûteuse, dit M. R. Schiller, dans *l'Industrie laitière*, et, quoiqu'il en soit, il vaut la peine d'essayer, d'autant plus qu'il y a un grand et réel avantage en perspective.

(*La Basse-Cour*, N° 8, 1877).

Remèdes contre la piqure des abeilles.— Jusqu'à présent, l'on n'a pas encore trouvé, que je sache, un remède renfermant les propriétés de supprimer immédiatement et entièrement le mauvais effet que produit dans les chairs l'introduction du venin des abeilles. Cependant on préconise un grand nombre de choses qui ont été employées par les uns et les autres avec un succès plus ou moins entier.

Il faut croire qu'un remède peut-être d'une efficacité chez une personne et ne plus l'être chez une autre. Le tempérament de l'individu y est pour beaucoup.

Je citerai ci-après les principaux agents employés jusqu'à ce jour pour calmer la fièvre occasionée par les piqures d'abeilles, et si les moyens que je rapporte ne guérissent pas instantanément le mal, c'est-à-dire s'ils n'empêchent pas tout-à-fait l'enflure de se produire et n'effacent pas entièrement la douleur, il sont pour la plupart susceptibles de l'atténuer et de produire un soulagement très-sensible.

M. Otto Rothe, d'Altschau, conseille de prendre des baies du chèvre-feuille, les écraser et mettre le jus qu'on en exprime sur toute la partie atteinte par les piqures. La douleur, dit-il, cesse immédiatement, et l'enflure, si elle existe déjà, disparaît en quelques minutes. M. Rothe

ramasse pendant l'été les baies de chèvre-feuille, en exprime le suc et le conserve dans une bouteille pour s'en servir en cas de besoin.

Beaucoup de personnes humectent l'endroit piqué avec du jus de tabac. Plusieurs apiculteurs m'ont affirmé avoir fait usage du jus de tabac, et que ce moyen leur a donné un bon résultat.

Siebert, docteur en médecine, fait usage, lui, toutes les fois qu'il est piqué, de l'essence de térébenthine : il met une compresse d'essence sur la piqure après avoir extrait le dard, et un moment après la douleur cesse et l'enflure disparaît ensuite.

Certains gens du métier conseillent de mettre sur la partie douloureuse un oignon écrasé, ou bien du rhum, ou bien de l'esprit de melle, ou de la cire de l'oreille.

J'ai déjà dit qu'il y a des personnes qui se trouvent bien de l'emploi d'une chose, mais que le même remède ne produit plus aucun effet sur d'autres. Et comme une grande partie des remèdes sus-énoncés ne se trouvent pas toujours sous la main, ce qu'on a de mieux à faire lorsqu'on est piqué, c'est d'arracher immédiatement l'aiguillon des chairs et de mettre sur la partie douloureuse une bonne compresse de persil, de menthe ou toute autre herbe aromatique, écrasée, et de l'y maintenir pendant plusieurs heures.

Pour mon compte personnel, j'emploie uniquement l'alcali volatil (ammoniaque liquide). On le trouve dans toutes les pharmacies. Aussitôt que le dard est tiré de la plaie, il faut la sucer, si cela est possible, ou la frotter fortement avec une plante aromatique quelconque. On imbibe ensuite une bonne compresse d'ammoniaque qu'on maintient sur la partie piquée. C'est le moyen qui m'a le mieux réussi à combattre enflure et douleur.

Le laudanum et le chloroforme sont aussi très-efficaces. Faute de mieux, on peut aussi faire usage de l'alcool, qui atténue également beaucoup la douleur.

Il y a des personnes qui emploient l'acide phénique : on met une gouttelette de cet acide sur la plaie, ce qui la cautérise. Il faut en employer peu, car il y aurait brûlure cuisante si on en mettait beaucoup.

J'ai fait usage à plusieurs reprises de l'acide phénique ainsi que de quelques-uns des moyens indiqués ci-dessus, mais je n'ai jamais obtenu le bon résultat que me donne l'emploi de l'ammoniaque. L'année passée, j'ai fait usage de poireau, qu'un excellent ami de Bourgoin m'avait dit devoir renfermer un élément calmant très-efficace. Voici comment j'ai procédé :

Après avoir arraché le dard de mes chairs, j'ai pris une poignée de poireaux et autant de persil, j'ai écrasé le tout ensemble de manière à en obtenir une pâte rendant du suc. L'endroit blessé était très-enflé et je ressentais une douleur cuisante dans toute cette partie. J'ai alors bien frotté pendant deux minutes l'endroit douloureux avec cette pâte de poireaux et persil, et j'ai maintenu la pâte en guise de compresse avec un mouchoir, sur l'endroit piqué, jusqu'au lendemain. Un moment après avoir mis cette pâte, la douleur cessait, et le lendemain, en enlevant l'application, l'enflure, qui la veille avait été très-étendue, n'existait plus.

J'engage les apiculteurs qui auront des piqûres à subir à faire emploi de ces herbes qui, certainement, leur donneront un résultat des plus satisfaisants.

(*L'Apiculteur*, N° 3, mars 1877).

Les victimes volontaires de l'oïdium (1). — Sous ce titre on lit dans le *Bulletin de la Société d'Horticulture du Doubs* un article intéressant qui donne un remède infailible contre ce fléau.

C'est en 1839 que l'oïdium, importé d'Amérique et qui a commencé par sévir dans les serres à raisin de l'Angleterre, fit son apparition en France. Le remède certain, infailible, c'est la fleur de soufre projetée sur la plante; malgré cette infailibilité, nous voyons en Eure-et-Loire l'oïdium continuer ses ravages. Il a heureusement épargné la vigne des champs, mais que de victimes ne fait-il pas chaque année parmi les propriétaires de jardin! Redisons-le encore, crions-le de nouveau bien haut, les victimes sont des victimes volontaires. L'ennemi n'est vainqueur que parce qu'on ne veut pas le vaincre; mais, pour le vaincre, il ne suffit pas de commencer contre lui des attaques quand il se montre à ce moment; alors, il est trop tard d'agir: il a bientôt tout envahi pour peu qu'il soit favorisé dans son développement par un temps chaud et humide.

Quand on a été averti par un ou plusieurs désastres, la prudence commande de soufrer 2 fois avant la floraison: la première, quand les bourgeons, trapus encore, ont atteint 5 à 6 centimètres, vers la mi-mai, et la deuxième, vers la mi-juin. Un troisième soufrage aura lieu en juillet, après le ciselage des raisins. Si on se livre à cette pratique recommandable, nous allons dire essentielle pour avoir du beau fruit, un quatrième soufrage peut même devenir nécessaire. — Il faut opérer par un temps très-sec.

(*Maître Jacques*, 1876, page 353).

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1877, page 32.

TRADITIONS POPULAIRES de la Franche-Comté

APERÇU GÉNÉRAL (1)

« La vieille Séquanie est peut-être le pays
le plus gaulois de France par la conservation
de ses Traditions. »

(Henri MARTIN).

Je crois avoir poussé assez loin mes recherches sur les traditions populaires, pour pouvoir affirmer qu'aucune contrée de l'Univers, pas même l'Allemagne, l'Écosse et l'Irlande, ne l'emporte sur la nôtre pour la richesse, la variété et surtout pour l'intérêt de ses traditions locales.

Je me suis demandé bien des fois, depuis vingt ans que j'étudie cette matière, ce que l'on devait entendre, au juste, par ces expressions : *Traditions populaires*. J'ai pensé que l'on pouvait ranger d'abord, sous cette dénomination, les légendes miraculeuses, ces harmonies de la religion et de la nature, comme les appelaient Châteaubriand et Montalembert, où la foi et la poésie chrétienne se confondent dans une union si intime, que l'Église ne saurait ni les avouer, ni les proscrire d'une manière absolue. J'ai cru que l'on devait mettre dans le même ordre de choses les chroniques merveilleuses des époques chevaleresques et guerrières, récits souvent en dehors de l'histoire, où figurent cependant des personnages historiques, avec les vices ou les vertus qui les caractérisent aux yeux du peuple : sortes de broderies variées à l'infini, sur un canevas quelquefois réel et quelquefois supposé. Je me suis enfin déterminé à renfermer dans le même groupe des contes populaires, plus nombreux encore, que la fan-

(1) La remarquable étude que nous donnons ici, et que nous n'avons pas été en mesure de mettre à la place qu'elle devait occuper, doit servir d'introduction au recueil des traditions populaires que nous publions depuis un an, et qui va paraître dans quelques jours en un volume de 230 pages.

taisie, l'ignorance ou la superstition des siècles paraissent avoir imaginés.

Prises ainsi dans leur ensemble, les traditions populaires composent certainement l'histoire la plus pittoresque et la plus poétique d'une contrée, non-seulement celle des faits mémorables qui s'y sont accomplis, mais encore celle des mœurs, des usages et des croyances du peuple, dont elles représentent, avec une fidélité parfaite, la physionomie morale, le caractère particulier et distinctif. Ainsi, l'on peut juger de la vivacité de la foi dans une province, par l'examen attentif de ses traditions religieuses; on peut apprécier son patriotisme par les traditions qui tiennent à ses origines et à ses exploits militaires; on peut enfin se rendre compte de ses aptitudes poétiques par la variété même de ses récits fabuleux, qui sont comme les fruits spontanés de son imagination et de sa verve caustique.

Nos ancêtres, les Séquanes, ne nous ont laissé aucun monument écrit de leur littérature. Cependant chaque peuple a eu la sienne, et l'histoire nous redit, depuis deux mille ans, que les poètes de la nation gauloise en étaient à la fois les prêtres, les législateurs et les historiens. Où retrouverons-nous les traces de cette littérature sans livres de nos pères, si ce n'est dans ces traditions mythologiques qui sont parvenues jusqu'à nous, et qui n'ont absolument rien de commun avec la mythologie des Grecs et des Romains? D'où viendrait ce goût inné et persistant des habitants de nos campagnes pour les histoires merveilleuses, pour les contes satyriques qu'ils composent eux-mêmes, malgré leur ignorance des premières règles de l'art, si ce n'est d'une prédisposition originelle, d'un instinct poétique héréditaire?

A plus d'un point de vue, la recherche et l'étude de nos traditions doivent donc paraître utiles et intéressantes.

Les éléments de cette curieuse étude sont beaucoup plus multipliés qu'on ne pourrait le croire au premier abord. Ils se présentent en foule au chercheur qui daigne s'en soucier. On les trouve dans les ruines de ces vieux châteaux dont la féodalité du moyen-âge avait en quelque sorte hérissé la cime de nos montagnes; dans les enceintes aujourd'hui désertes de ces antiques

monastères auxquels notre province doit la plupart de ses défrichements et la première instruction de ses habitants; dans ces grottes profondes que la nature a creusées dans notre sol, comme pour servir de demeure à une multitude d'êtres fabuleux, ou de refuge au peuple dans des temps de calamités. Il n'est à vrai dire pas de fontaine, de lac, de rocher, de chapelle ou d'oratoire dans notre province, qui n'ait sa tradition. Les forêts, les prairies, les rivières ont aussi les leurs, où figurent les *Dames blanches*, les *Dames vertes*, les *Follets*, les *Vouivres* et les *Fées*. Cet arbre séculaire, dont les vents ont déchiré les rameaux, dont la foudre a plus d'une fois brisé la cime et dont la cognée du bûcheron n'a pas encore entamé le cœur, ne l'appelle-t-on pas *l'Arbre des Sorciers*? N'est-ce pas sur cette pelouse aride et inculte, dans cette clairière sauvage et désolée que se jouait à minuit, le jeudi (1) de chaque semaine, les prétendues scènes de ces comédies infernales? N'avez-vous pas rencontré quelquefois, dans vos voyages, un pont rustique jeté audacieusement sur un abîme, entre deux rocs gigantesques, et ne vous a-t-on pas dit, quand vous le traversiez en tremblant, que ce pont était *le Pont du Diable*.

Les chemins de fer n'ont encore point de traditions, malgré la fantasmagorie qu'un écrivain moderne a intitulée : *Le Train Fou* (2);

(1) « J'ai estimé autrefois, dit Bogue, dans son livre intitulé *Discours des Sorciers* (ch. xx), que le sabbat se tenait seulement la nuit du jeudi, parce que tous les sorciers que j'ai vus, du moins la plupart, l'ont ainsi rapporté; mais depuis que j'ai lu que quelques uns de la même secte ont confessé qu'ils s'assemblaient les uns la nuit du lundi au mardi, les autres la nuit du vendredi au samedi, les autres encore la nuit qui précède le jeudi ou le dimanche, j'ai de là conclu qu'il n'y avait point de jour certain et assuré pour le sabbat et que les sorciers y vont toutes et quantes fois qu'il plait à leur maître, encore qu'il n'y a point de doute que le jeudi ne soit le jour le plus commun pour ce regard. »

(2) On a vu paraître en France un certain nombre de brochures sous le titre de *Traditions*, de *Chroniques* et de *Légendes*, mais qui ne sont ni des légendes, ni des chroniques, ni des traditions. Ce sont des *romans* et des *nouvelles*, que l'Héritier de l'Ain a très-justement comparés à ces meubles moyen-âge qui, encore tout pleurant de leur sève, malgré les stigmates d'une verroulure factice, sortent de nos ateliers d'ébénistes avec des

mais nos anciennes routes, à présent délaissées par le voyageur, en comptaient presque autant que de bornes kilométriques. Le *Grandvalier* (encore un type du vieux temps qui va disparaître, mais dont la figure a été heureusement esquissée par M. X. Marmier dans ses *Nouveaux Souvenirs de Voyages*), les savait, et il était rare que, dans la diligence, il ne se trouvât personne pour les dire et les apprendre à ceux qui pouvaient les ignorer encore.

On n'allait guère autrefois de Dole à Montbéliard sans ouïr conter, chemin faisant, la tradition du *Pas de Roland*, ou celle de *Frédéric Barberousse*, attendant dans sa grotte, comme ailleurs Charlemagne, que sa barbe ait fait trois fois le tour de l'immense table de pierre devant laquelle il est assis, pour reparaitre dans le monde et l'étonner encore par de nouveaux prodiges. On ne passait point Rochefort sans recueillir la tradition de cette jeune bergère qui, poursuivie par des soldats, se précipita dans le Doubs, du haut d'un rocher, en se recommandant à la Vierge, et qui tomba miraculeusement, sans se faire aucun mal, sur le gazon de la prairie voisine. Après l'histoire du *Saut de la Pucelle*, venait celle de la *Fontaine de Châtenois*, qui rajeunissait les femmes, à la condition qu'elles eussent été fidèles un an et un jour à leurs maris; celle des *Rois Mages d'Estrabonne* et de la source salutaire dont ils dotèrent ce village. Puis arrivait celle de Montferrand, où l'on disait qu'un prêtre mort depuis vingt ans sortait chaque nuit de son tombeau pour chercher un vivant disposé à servir sa messe — une messe qu'il avait autrefois omis de dire à l'intention d'un trépassé. — A peine avait-on achevé le récit de la *Messe du Revenant*, qu'à Grandfontaine on rappelait que *Saint Germain* ayant été décapité en ce lieu par des hérétiques, reçut sa tête entre ses bras et se dirigea, sous la conduite des anges, jusqu'aux portes de l'abbaye de Baume. Près

compartiments à la moderne. La tradition ne peut en effet, sans boiter, prendre l'allure du roman et de la nouvelle. Elle veut garder sa marche et son costume; elle repousse les ajustements étrangers qui lui feraient perdre toute sa fraîcheur.

d'Avanne, on montrait la *Male Combe*, où, par le fait d'une trahison diabolique, les citoyens de Besançon essuyèrent une sanglante défaite. Au sommet de *Rosemont*, on signalait la place de cette forteresse archiépiscopale que le peuple de la cité ne voulut souffrir, et qu'il détruisit de fond en comble trois jours après son achèvement.

D'autre part, c'était la *Grotte des Apôtres de Besançon*, que l'on indiquait en racontant, parmi d'autres faits miraculeux, l'histoire de cette *Mauve fleurie* qu'une pèlerine, la sœur de saint Grégoire de Tours, y trouva en faisant sa prière, et dont la vertu rendit la santé à son époux.

On ne pouvait sortir de Besançon sans avoir recueilli à pleines mains les traditions populaires qui y abondent : entre autres celles de *Jacquemard* et des *Boussebots*, de *Barbisier* et de la *Place Labourey*. Plus loin on trouvait celle de la *Femme sans tête*; du *Confitemini*; des *Rancenières*; de la *Combe d'Huche*; de la *Combe de l'Homme mort*, dans la forêt de Chailluz; du *Géant de Châtillon-le-Duc*, dont le squelette occupe, dit-on, sous la terre, cinq mètres et plus de longueur; des *Bonnes Fées de la Roche de Palente*; de la *Dame verte de Chise*; de *Notre-Dame d'Aigremont*; du *Saut de Gamache*; du *Chêne marié* qui figure encore sur la carte de l'Etat-Major, et du *Fauteuil de Gargantua*.

Combien d'autres histoires populaires nous trouverions sans nous éloigner beaucoup de la grand'route!

Beaume, encore plus connu peut-être aujourd'hui par la renommée de ses *Craquelins*, de ses confitures et de ses pâtes de coing que par les fastes glorieux de son antique abbaye, nous fournirait en passant un abondant tribut de récits légendaires; nous y trouverions la tradition de *Gontran* et celle de *Sainte Odille*, les légendes de *Buin*, de la *Fâchée* et de l'*Ermite de Chatard*.

Clerval nous donnerait le merveilleux récit des couches plantureuses de la dame de *Montfort*; Montbéliard, le mythe si gracieux de la *Tante Arie*, cette divinité des enfants, cette fée bien-aimée des chaumières, que Masson chanta dans la *Nouvelle Astrée*.

A Montjoie, tout le monde sait encore la *légende de Sainte Claudine* qui, portant un jour dans les plis de son manteau plusieurs pains qu'elle allait distribuer aux malheureux, rencontra fortuitement un père avare et méchant. Celui-ci, la voyant accablée sous le poids de son fardeau, lui demanda vivement ce qu'elle portait, et sans attendre sa réponse, découvrit ce qu'elle s'efforçait de cacher; or, les pains avaient été remplacés par des touffes de roses blanches et rouges, les plus fraîches et les plus belles du monde.

A Mathay, on parle toujours de la *Sirène du Doubs*; à Maiche, de l'affreux *Revenant du Manoir*; ailleurs, du *Chevalier de Clémont*, du *Sylphe du Vaux de Roche* et du *Dragon de Dung*.

Nos découvertes surpasseraient nos espérances, si nous avions le temps d'explorer la vallée de la Loue depuis le *Val-d'Amour* à *S'-Gorgon*; la vallée du Cusançin depuis la retraite glacée de l'ondine *Vénéla* à la *Fontaine de l'Ermite*; la vallée du Dessoubre depuis *S'-Hippolyte* à *Consolation*, à la *Roche du Prêtre* et au pays de *Vennes*. Dans la vallée haute du Doubs, nous verrions cette cataracte à la fois gracieuse et redoutable, tant de fois décrite par nos romanciers, chantée par nos poètes et reproduite par le burin ou le pinceau de nos paysagistes. Sur le bord de cet abîme, où le fleuve tout entier s'élance comme un coursier indompté, nous entendrions redire la lamentable histoire de ces jeunes époux qui, un jour de printemps, étaient venus célébrer dans ces lieux la fête de leur bonheur. Tout-à-coup la nacelle qui berçait sur l'onde perfide tant de jeunesse et tant d'espérance, est emportée par le courant irrésistible. Un cri d'effroi retentit. Les échos lointains le répétaient encore, que déjà tout avait disparu pour jamais dans le gouffre insondable. A quelques jours de là, seulement, ajoute la tradition du *Saut du Doubs*, un pêcheur de la vallée

« Retrouva dans sa nasse un bouquet d'oranger. »

Non loin du saut du Doubs, sur le lac même de Chaillexon, on nous montrerait cette *Grotte des Fées* qui dut être abandonnée par elles quand Frédéric - Guillaume III y entra en conquérant,

et fit graver son nom sur l'arcade, afin d'apprendre à tous que cet asile, jusqu'alors inviolable, n'appartenait plus au fées, mais au roi de Prusse.

Nous visiterions successivement Morteau, Montbenoit, Pontarlier et Mouthe, et cette partie de notre pays nous apparaîtrait comme la terre classique de la tradition; car c'est là que nous apprendrions, entre mille récits merveilleux, les légendes de *Notre-Dame de Bonnevaux*, de *Remonot*, de *Montpetot*, de *Damvauthier* et de *Sainte-Colombe*; la tradition du *Château de Volson*, du *Champ du Sang*, de *l'Eglise des Fontenottes* et de la *Pierre du Serment*, de *Berthe de Joux*, des *Dames d'Entreporte* et de *Charles le Téméraire*, visité dans son camp, au pied du Laveron, par le fantôme d'un guerrier tué à Morat.

Dans le Jura, nous aurions à faire une aussi riche moisson, soit en nous approchant du château de *Partey*, fameux dans nos traditions par les esprits divers qui y apparaissent durant la nuit, soit en pénétrant dans la forêt de Mont-Saint, lieu redouté, où l'on ne se hasarde guère à des heures tardives, parce qu'il est réputé pour être un rendez-vous de revenants et un théâtre effrayant d'apparitions nocturnes.

A Poligny, on nous raconterait l'histoire de cette fameuse *Pierre qui Vire* (1), du mont Saint-Savin et celle de la *Fontaine de Sainte Colette*; à Salins, la légende du *Prieur* et celle de *Saint Anatoile*.

A Nozeroy, sur les bords de la Serpentine, on nous redirait la légende de *Notre-Dame de Mièges*, et nous voudrions relire encore dans les *Contes de la Veillée* de Ch. Nodier, la *Légende de Béatrix* et de *Notre-Dame des Epines Fleuries*, alors même que nous la savons par cœur.

Au bord du lac de Bonlieu, sur le rocher où fut bâti le château de l'Aigle, nous évoquerions le souvenir de ces douze Vaudrey

(1) Il existe en Franche-Comté plusieurs curiosités naturelles du même genre, notamment le *Moine*, à Mouthier-Haute-Pierre; *Toum-Tâtre*, à Cléron; la *Pierre qui Tourne*, à Champey, canton d'Héricourt; *l'Homme de Pierre*, sur la Valouse; la *Pierre Tournole*, à Chariez, etc. Chacune de ces pierres a son histoire particulière que la tradition perpétue.

dont le *Coup de Lance* était si redoutable, la devise si hautaine et si digne de leur courage : *J'ai Vallu, Vaux et Vaudrey*.

Non loin d'Arinthod, entre les vallées de l'Ain et de la Valouse, nous entendrions parler des *Dames de Pierre* ou d'*Oliferne* et de la fin tragique de ces trois filiales princesses dont les âmes sont encore errantes et plaintives parmi les ruines de leur antique manoir.

On pourrait croire que la Haute-Saône est moins bien pourvue que le Doubs et le Jura en fait de traditions populaires. La vérité est peut-être qu'elles y ont été jusqu'à ce jour moins cherchées que dans le Jura et dans le Doubs. N'avons-nous pas, en effet, à Autrey, la célèbre et émouvante histoire de *Gabrielle de Vergy* qui, avant d'épouser le sire de Fayel, avait aimé Raoul de Coucy, ce noble ménestrel à la fière devise :

« *Je ne suis roy, ne duc, prince, ne conte aussi,*
« *Je suis le sire de Coucy.* »

Raoul, malheureux, chercha d'abord quelque soulagement à sa peine en composant des chansons naïves en l'honneur de Gabrielle; mais bientôt, le désespoir dans l'âme, il partit pour la guerre sainte, et là-bas, en Palestine, il chantait encore d'une voix dolente :

« *En périlleuse aventure,*
« *M'avez, â mors, atorné,*
« *Quand pour vous n'a de moi cure*
« *Celle à qui m'avez donné !* »

Mais aux jours de bataille, il reprenait toute son ardeur. Depuis deux ans, il semblait en vain braver le sort des combats, quand un jour un trait fatal traverse sa cuirasse et le blesse mortellement. « Lorsque mon cœur aura cessé de battre, dit-il à son écuyer, tu le prendras dans ma poitrine et tu le porteras à Gabrielle. » Après la mort de son maître, le fidèle écuyer plaça le cœur de Raoul dans un écrin précieux, puis s'embarqua pour la France. Il arriva près d'Autrey, aux portes du vieux manoir des Vergy. Le sire de Fayel, qui revenait de la chasse avec ses veneurs, demande à l'écuyer ce qu'il porte dans sa cassette.



« Cet écriin, dit l'écuyer, renferme le cœur d'un poète et d'un preux chevalier, de mon maître, le sire de Coucy. « Quand mon cœur aura cessé de battre, m'a-t-il dit, prends-le dans ma poitrine et le porte à celle que j'aimais, à la dame de Fayel. » — « Je connais cette dame, reprit vivement le comte, en arrachant l'écriin au loyal messager; je te décharge de ta mission. » A peine arrivé dans son manoir, Fayel fait préparer un mets avec le cœur de Raoul et le fait manger à Gabrielle. Mais à peine elle a mangé, que des ruisseaux de larmes coulent de ses yeux. Fayel, alors, lui dit d'un ton railleur : « Le cœur de la colombe a la vertu de rendre triste et de faire pleurer; mais il paraît, Madame, que le cœur de la colombe n'est rien au prix de celui-ci. Vous venez de manger le cœur du chevalier amoureux et poète qui a chanté vos attraits. » — « Raoul ! s'écrie-t-elle, oh ! infamie ! Je restais étrangère à Raoul vivant; mais voilà que je sens mon âme se rouvrir aux chants du ménestrel. Je lui jure dès ce moment un éternel amour, et jamais aucune autre nourriture n'ira souiller dans mon sein le cœur de Raoul de Coucy. » A quelques jours de là, Gabrielle mourut, moins de faim que d'amour.

N'avons-nous pas encore, à Champlitte, la tradition de son château défendu par une vaillante femme, en souvenir de laquelle la porte Nord-Est du manoir reçut et garda le nom de *Porte Claudine* ?

Au château d'Oiselay, n'est-ce pas encore une femme que la tradition nous montre sur la brèche, arrachant une hallebarde aux mains d'un officier ennemi, le tuant et taillant en pièces des soldats étonnés de rencontrer dans une femme un tel héroïsme ? Après la chronique chevaleresque de *Jeanne d'Oiselay*, nous trouverons à Ray, ou peut-être à Beaujeu, l'histoire populaire de cette jeune châtelaine qui, attaquée dans son manoir par des prétendants indignes de son cœur et de sa main, se précipita du haut d'une tour, laquelle, en mémoire de sa mort tragique, retint le nom de *Tour de Rose* ou de *Tour d'Amour*.

A Colombin, près de la source de la Charcenne, nous recueillerons de la bouche du peuple une précieuse tradition qui, venant heureusement suppléer à l'insuffisance des textes historiques,

nous révélera, en ce lieu, le passage de Jules César et y fixera la place d'une grande bataille.

« Autrefois, la Charsenne avait un autre nom.

« On l'appelait Senne, et alors ce mot voulait dire de l'eau.

« Or, Jules César ayant remporté une grande victoire à Colombin, la terre fut trempée de sang jusqu'aux conduits souterrains de la source.

« Lorsque le général, mourant de soif, y accourut pour boire, le sang l'avait devancé.

— « O Senne, pour cent lieues de pays dont tu seras reine, une goutte d'eau pure !

« Mais la Senne continuait à vomir du sang.

— « Pour mon empire qui s'étend aussi loin que le cours des fleuves et sur les îles de la mer, une goutte d'eau pure !

« La Senne vomissait toujours du sang.

— « Pour mon nom, ô Senne.... que la victoire m'aura coûté cher !

— « Je retiens ce mot, dit la Senne, je retiens ce mot qui fera durer le souvenir de ta visite. Va, tu ne me reverras plus !

« Et depuis ce temps, la Senne a pris le nom de *Chère-Senne*.

« C'était au temps de nos ancêtres les Gaulois. Maintenant, les arbres ne veulent plus croître sur Colombin, et les bruyères qui y poussent sont encore marquées de sang (1). »

N'avons-nous pas aussi, à Vesoul, la tradition de cette montagne aiguë qu'un druide appela le *Tombeau du Soleil*; celle de cette *vigne* fameuse que le roi avait promis de donner aux gens qui, après un an de mariage, ne se seraient jamais repentis de s'être mariés, et qui depuis, dit-on, n'a pu être encore obtenue par personne; et celle de ce *Débordement miraculeux du Frais-Puits*, qui, en 1557, obligea fortuitement le baron allemand Polviler à lever le siège de Vesoul, en abandonnant aux Vésu-

(1) Cette légende, publiée pour la première fois par M. J. Quicherat, dans sa *Conclusion pour Alaise* (p. 41), a été reproduite par M. A. Delacroix, dans *Alaise et Séquanie* (p. 142), et par M. A. Castan, dans ses *Préliminaires du Siège d'Alésia* (Mémoires de la Société d'émulation du Doubs, 3^e série, t. ix, 1864, p. 397-398).

liens : échelles, artillerie, tambours et bagages, « *voire, chose incroyable entre les Allemands, dit Gollut, les bouteilles mêmes et les barils remplis de vins !* »

A Chariez, on pourra nous rappeler l'histoire de la *Pierre Tournole* ; à Montaigu, on nous entretiendra des apparitions de la *Dame Blanche* du château ; à Rupt, Ch. Nodier nous scandaliserait peut-être un peu lui-même, en nous contant les amours de la *Dame Verte* et du *Moine Rouge* ; mais à Chauvirez, le sort de l'infortunée *Béatrix* nous arrachera certainement des larmes de pitié.

A Faucogney, enfin, nous voudrons savoir ce que l'on dit encore de ces *Douze Fées des Vosges*, qui ont leur mystérieuse demeure sur le plateau de la montagne nommé *la Planche aux Belles Filles*. Nous voudrons savoir surtout si *la Planche aux Belles Filles* ne nous a pas été ravie naguère pour être comprise dans les territoires annexés à la Prusse ; et notre cœur battra d'aise encore quand nous saurons que, malgré nos malheurs, les *Belles Filles sont restées françaises !*

Cette excursion dans le vaste domaine de nos traditions franc-comtoises est bien trop rapide pour être suffisante. J'aurais voulu pouvoir, si les bornes d'une préface me l'eussent permis, mettre en lumière quelques-unes des lois suivant lesquelles se forment, se modifient et se perpétuent les traditions populaires. J'aurais voulu pouvoir mieux montrer, par une série d'exemples empruntés à différents lieux et à différentes époques, de quelle manière j'estime que l'on doit s'y prendre pour cueillir d'une main légère ces fleurs sauvages des ruines, et faire bénéficier l'histoire de leur parfum. Je dois me borner à rappeler sommairement ce qui a été fait jusqu'à ce jour pour sauver de l'oubli quelques-uns de ces récits d'autrefois, et ce qui pourrait être fait encore dans notre province pour assurer la conservation de ces simples fragments, de ces restes mutilés d'un immense trésor de poésies populaires.

Pourquoi, me dira-t-on, l'étude des légendes et des traditions, ces naïves épopées de l'enfance et du peuple, a-t-elle été si longtemps négligée, qu'elle ne date guère que du commence-

ment de ce siècle ? Nous comprendrons, en y réfléchissant un peu, que les latinistes de la Renaissance et les écrivains élégants du siècle de Louis XIV aient eu d'autres sujets de préoccupation. Notre belle langue néo-latine atteignait alors un degré de formation que l'on considérerait comme le degré suprême de son perfectionnement. Plus claire, mais moins concise que celle de Rome, au temps d'Auguste, elle s'efforçait encore d'en atteindre la précision et de s'épurer à la douce euphonie du langage des Hellènes,

« Le plus beau qui soit né sur des lèvres humaines. »

Aussi, à cette époque, et encore longtemps après, toute idée qui n'avait pas passé à la filière des Grecs et des Romains était réputée barbare. Toutes les ressources de la poésie semblaient alors être renfermées, comme l'observait malicieusement Nodier, dans le *Pantheum Mythicum* et dans le *Dictionnaire de la Fable*.

Boileau lui-même, le judicieux Boileau, n'avait pas compris ce que les dogmes et les mystères de la religion catholique avaient de compatible avec l'art et la poésie. Nous avons tous appris par cœur dans notre enfance ces vers indignes de l'illustre ami de Jean Racine :

« De la foi d'un chrétien les mystères terribles
« D'ornements étrangers ne sont point susceptibles.
« L'Evangile à l'esprit n'offre de tous côtés
« Que pénitence à faire et tourments mérités. »

(*Art poétique*. Chant III).

Les poètes, suivant Boileau, ne devaient donc chercher leurs inspirations que là où les poètes grecs et latins avaient cherché les leurs. Cependant, on ne croyait plus, depuis Socrate et Lucien, aux fantômes des mythologues. Le Christianisme avait opéré une réforme complète de l'ancien monde et avait ouvert le cœur de l'homme à une foule de sentiments que les anciens n'avaient pas connus. Une poésie nouvelle était née avec d'autres mythes et d'autres histoires. C'était une nouvelle source d'inspiration, à



laquelle ne pouvaient puiser utilement les beaux esprits et les philosophes matérialistes du XVIII^e siècle. Ces habiles artisans de la parole, qui rejetaient d'une manière à peu près absolue l'emploi du merveilleux chrétien dans l'épopée — comme s'ils eussent ignoré les chefs-d'œuvre qu'avaient produits le Dante, le Tasse, le Camoens, Milton, Gessner et autres, — dédaignèrent, à plus forte raison, nos traditions religieuses si variées et quelquefois si belles, sous l'orgueilleux prétexte que ces légendes ridicules étaient indignes de leur attention et de leur gravité. Elles demeurèrent donc forcément reléguées à la veillée des chaumières, où elles n'eurent longtemps d'autres conservateurs que la mémoire des hommes, la sensibilité des femmes et la crédulité des enfants.

Mais tant de récits modernes, palpitants d'intérêt, sont venus interrompre les récits d'autrefois, qu'il n'est pas surprenant qu'on les oublie. La Révolution, les guerres fameuses de la République et de l'Empire, les grandes inventions modernes, gaz, chemins de fer, télégraphes électriques, tant d'événements se précipitent depuis un siècle, qu'ils laissent à peine aux populations le temps de respirer. Les plus longues soirées ne suffisent plus aux entretiens qui ont pour objet les choses actuelles. On n'écoute plus les récits des vieillards; on prête l'oreille au jeune homme qui lit le journal.

« Au nom de l'histoire, s'écrie-t-on, ne se présentera-t-il pas quelqu'un qui soit ému de compassion pour ces pauvres traditions qui s'en vont finir? Quand elles sont expirantes, n'y aura-t-il personne qui se dévoue à aller recueillir le dernier souffle de leur agonie (1)? »

Ils allaient donc se perdant de jour en jour ces vieux récits populaires, ces rustiques fabliaux, humbles productions des esprits incultes, poésies primitives du pâtre et de la fileuse, ces trouvères de nos hâmeaux.

Enfin quelques hommes avisés devinèrent qu'il y avait là une mine précieuse à exploiter, et ils en découvrirent les premiers

(1) Préface de Grimm.

filons. Bientôt les poètes et les romanciers en profitèrent comme d'habiles accapareurs. Les traditions locales furent aussi recherchées avec empressement par les voyageurs et les historiens. Les excursions des voyageurs, dit Nodier, ne leur ont pas montré une famille sauvage qui ne racontât quelques étranges histoires et qui ne plaçât dans les nuages de son atmosphère ou dans les fumées de sa hutte je ne sais quels mystères surpris au monde intermédiaire. Les légendes, avec leurs ingénieuses fictions et leurs enseignements naïfs, ajoute de son côté M. X. Marmier, furent plus d'une fois utiles à l'ethnographie pour établir la filiation des peuples, à défaut d'autres documents.

Malgré nos prétentions nationales, un peu diminuées depuis quelque temps, au titre d'*initiateurs* de l'humanité, nous sommes forcés de reconnaître que ce sont les frères Grimm, en Allemagne, qui, les premiers, ont publié des traditions populaires. Aidés de plusieurs de leurs amis, les Grimm commencèrent leurs recherches et les poursuivirent pendant douze ans, interrogeant les souvenirs de leurs contemporains et scrutant les archives des communautés et des paroisses. Ces chercheurs infatigables ont consulté toutes les sources écrites et notamment plusieurs livres aujourd'hui fort rares des *xvi^e* et *xvii^e* siècle. Ils ont fait une ample moisson dans les ouvrages de *Prætorius* sur les traditions des bords de la Saale et de l'Elbe. *Prætorius* écrivait dans la seconde moitié du *xvii^e* siècle. Dans le long temps qui s'est écoulé jusqu'à la publication du recueil d'Otmar, en 1800, à peine trouve-t-on quelques bluettes sur les traditions allemandes, par *Musæus* et *M^{me} Naubert*, mais pas un livre.

Les recueils de *Büsching*, en 1812, et de *Gollschalk*, en 1814, ne contiennent qu'une douzaine de traditions allemandes.

En 1815, un nombre aussi minime de traditions suisses sont publiées par *Wyss*.

Ce que l'on possédait avant Grimm, en ce genre, était donc peu considérable. Le traité de *Dobeneck*, qui parut en 1815, sur les superstitions, ne contient d'ailleurs que des vues plus ingénieuses que solides sur la poésie populaire.

Grimm a profité de tous les travaux de ses devanciers et de ses

contemporains, et il s'est montré très-minutieux dans ses recherches, formant deux volumes in-8°.

Grimm a fait école. Son exemple fut suivi par d'autres chercheurs allemands qui recueillirent les diverses légendes de leur pays. Le goût de ces choses, une fois inspiré, gagna successivement le Dannemark, la Suède, la Norvège, l'Angleterre, l'Irlande, les Pays-Bas et la Suisse. Partout on voulut faire comme Grimm, écrire, sous la dictée des gens du peuple, les traditions des rues et des champs.

En Italie, *Straparole* a recueilli les contes populaires de l'enfance, dans ses *Nuits facétieuses*.

Le napolitain *Basile*, dans son *Pantamerone*, plus connu peut-être en Allemagne qu'à Naples même, a tâché de noter non-seulement les narrations populaires, mais encore le dialecte de son pays. Avant d'être conquis par les Allemands, *Basile* avait été pillé par Gozzi, Lippi Wieland, peut-être même par notre *Perrault*.

Un évêque de Bisceglie, M^{sr} Pompeo Sarnelli, ne dédaigna pas d'écrire en napolitain une *Posilllicheide* dans laquelle il rapporte cinq nouvelles racontées après un souper, sur la colline du Pausilippe, par quatre petites paysannes et leur mère, avec beaucoup de vivacité et de naturel.

Vittorio Imbriani, à Milan et à Florence; *Gubernatis*, à Santo Stefano; *Bernoni*, à Venise; M^{me} *Coronedi Berti*, à Bologne, ont exhumé des trésors que les frères Grimm leur auraient enviés.

La Sicile a été explorée avec beaucoup de succès par M^{me} *Laure Gensenbach*. *Guiseppe Pitré*, de Palerme, a déjà publié dix volumes sur la littérature populaire de son pays : chansons, récits, nouvelles, contes de fées, et il annonce encore des études sur les jeux d'enfants, les proverbes et les fêtes.

Le goût de ces mêmes recherches s'est enfin développé dans quelques-unes de nos provinces de France (1).

(1) M. Champfleury m'écrit, à la date du 20 août 1876, qu'il a recueilli dans sa bibliothèque la majeure partie des brochures et livres ayant trait à la matière, et que l'ensemble tient aujourd'hui plusieurs longs rayons, rien que pour la France.

« ~~Il faut donc~~ disait Ch. Nodier, demain peut-être il sera trop tard, ~~il nous faut~~ d'écouter les délicieuses histoires du peuple, avant qu'il les ait oubliées, avant qu'il en ait rougi et que sa chère ~~poésie~~ ~~humaine~~ d'être nue, se soit couverte d'un voile, ~~comme l'entrée du Paradis.~~ »

Pour lors, de 1834 à 1838, l'Académie de Besançon mit au concours le sujet suivant : *Recueillir les Traditions de la Franche-Comté : signaler les événements auxquels elles peuvent se rattacher, ainsi que les traits de mœurs locales qui y correspondent ; enfin, indiquer le parti qu'on en pourrait tirer, soit pour l'histoire, soit pour la poésie.* »

C'était demander beaucoup, sans en avoir l'air. C'était demander presque en même temps un Macpherson et un Walter Scott. On se contenterait volontiers, je pense, en attendant, d'un Grimm ou d'un Perrault.

Deux Franc-Comtois, Désiré Monnier, du Jura, et Clovis Guyonnaud, de Besançon, répondirent seuls à l'appel de l'Académie. Ils présentèrent successivement deux recueils incomplets, quoique volumineux. On reprocha au premier d'avoir, en quelque sorte, dénaturé celles de nos traditions qu'il avait pu recueillir, en voulant les rattacher systématiquement aux croyances de l'antiquité asiatique et romaine. On fit un grief au second, tout en tenant compte du patriotisme sincère qui anime son travail, de ne s'être pas appliqué à reproduire nos traditions dans leur forme originale, et d'avoir trop lâché la bride à son inspiration personnelle; car, c'est une grave erreur de croire que l'on peut tirer de la poésie populaire de son propre fond. Le premier devoir d'un collectionneur de traditions, c'est la fidélité et la vérité. Il faut suivre la règle que Grimm lui-même a formulée et qu'il a constamment suivie : il faut respecter dans les traditions jusqu'aux plus petits détails, jusqu'au moindre accident, et rassembler avec la plus scrupuleuse exactitude les faits et les circonstances qui s'y rapportent. Il faut même, autant que possible, s'attacher aux mots sans s'en rendre esclave, et copier religieusement chaque tradition dans sa teneur locale.

Cette règle n'a pas été suivie plus fidèlement par Auguste

Demesmay, dans le beau volume qu'il a publié sous le titre de *Traditions franc-comtoises*, car, s'il eut le tort de traduire en vers médiocres un certain nombre de nos traditions, au lieu de se borner à les reproduire dans leur simplicité native, ainsi qu'il le conseillait si justement aux autres, il commit une faute plus grave encore en donnant comme franc-comtoises plusieurs légendes de provenance étrangère.

Aussi, malgré les tentatives qui ont été faites jusqu'à ce jour dans notre province, nous ne possédons pas encore le recueil des *Traditions populaires de la Franche-Comté*. Ce livre ne pourra résulter que d'un travail long et minutieux, accompli en quelque sorte par le concours de tout le monde; car, il faut bien le dire, après M. Xavier Marmier, les traditions d'une province ne sont pas l'œuvre d'un seul homme, ni même d'un seul âge, elles sont l'œuvre de tout un peuple, l'œuvre successive et graduelle de plusieurs générations. Un seul homme ne parviendrait jamais à les réunir toutes. Beaucoup, la plupart peut-être, sont encore inédites; un grand nombre se trouvent disséminées dans une foule de livres, de brochures et de journaux.

Les traditions populaires de la Franche-Comté font depuis longtemps l'objet de mes recherches et le charme de mes loisirs. J'en ai recueilli jusqu'à ce jour plus de 550. J'ai dû, pour cela, faire de nombreux voyages dans la province et correspondre avec un grand nombre de personnes; j'ai dû aller souvent, suivant le conseil de Nodier, m'asseoir sous le chaume du paysan, ou près de la baraque nomade du bûcheron, ou à la veillée parlière des tailleuses, ou dans la joyeuse écraigne des vendangeurs.

Mon intention était d'abord de publier en même temps et dans un même cadre toutes les traditions de la Franche-Comté; mais, après une lecture publique que je fis en 1873 à la Société d'Emulation du Doubs, sur cette matière, un de mes meilleurs amis, M. Ch. Baille, alors Président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, me détermina à publier séparément celles de nos traditions qui appartiennent au département du Jura, et voulut bien se charger de les recommander lui-même à l'attention de ses savants collègues.

Il me reste maintenant un devoir doux à remplir. Je remercie bien cordialement la généreuse Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, qui, en votant l'impression de cette partie de mon travail dans ses bulletins mensuels, m'a aidé de tout son pouvoir dans l'accomplissement d'un grand tiers de ma tâche. Que chacun de ses membres veuille bien agréer ici l'expression de ma gratitude.

Ch. THURIET.

BIBLIOGRAPHIE.

M. TAMISIER, sénateur du Jura, membre de notre Société, a présenté au Sénat un projet de loi des plus remarquables sur la défense des vignes contre le phylloxera. Ce projet de loi a été pris en considération, et la Commission chargée de l'étudier sera certainement nommée dans les premiers jours qui suivront la rentrée des Chambres.

Un exposé des motifs des plus clairs et des plus précis est joint au projet de loi.

Nous regrettons vivement que la longueur du travail de M. TAMISIER et le peu d'espace dont nous disposons ne nous permettent pas de l'insérer au Bulletin, c'eût été une bonne fortune pour nos lecteurs. Mais l'honorable sénateur nous en ayant gracieusement envoyé plusieurs exemplaires, nous les communiquerons bien volontiers aux personnes qui voudront en prendre connaissance.

(La Rédaction).

SÉANCE GÉNÉRALE DU 5 JUILLET 1877.

La séance est ouverte à 2 heures, sous la présidence de M. le docteur Bousson.

Le procès-verbal de la séance précédente est lu et adopté.

L'Association française pour l'avancement des sciences nous prévient qu'elle tiendra sa 6^e session au Havre, du 23 au 30 août 1877. Elle nous

demande d'y envoyer un délégué. La Société regrette de ne pouvoir, en raison de la distance, se faire représenter cette année comme elle l'avait fait l'an dernier.

M. le Ministre de l'Instruction publique nous demande de lui faire parvenir une liste complète et exacte des publications de la Société. M. le Secrétaire-Général se charge de répondre à M. le Ministre.

M. Laliman envoie la copie de plusieurs lettres qui lui ont été adressées et qui toutes sont d'accord pour établir que les plants américains donnent d'excellents produits, aussi bien en eau-de-vie qu'en vin.

M. le Président annonce que plusieurs instituteurs ont déjà demandé à être inscrits comme candidats aux récompenses proposées par la Société pour 1877. Le bureau de la Société prendra des mesures pour compléter les renseignements encore insuffisants pour certains des candidats.

M. le Ministre de l'Instruction publique remercie la Société de l'initiative qu'elle a prise au sujet de l'inventaire des richesses d'art de la France. Il annonce qu'il n'y a pas de date fixée pour la remise des travaux. La Commission instituée au Ministère en reçoit chaque jour et les publie à mesure qu'elle les reçoit.

Il est donné lecture d'une *Revue des journaux agricoles et scientifiques*, par M. le docteur Rouget.

M. Sauria veut bien se charger de faire, le premier lundi du mois prochain, une conférence agricole sur les *prairies*.

Est nommé membre titulaire : M. Gagneur, maire de Molain, présenté par M. Bousson ; — correspondant : M. A. Milliat, directeur du *Moniteur de l'Ain*, présenté par MM. Vayssière et Mareschal.

M. Monin, secrétaire-adjoint, ayant été changé de résidence, la Société nomme à l'unanimité, pour le remplacer jusqu'aux prochaines élections du Bureau, M. Edmond Sauria, conservateur du Musée de Poligny.

La séance est levée à 3 heures 1/4.

SÉANCE AGRICOLE PUBLIQUE DU 2 JUILLET 1877.

La Société a tenu cette Séance le lundi 2 juillet, jour de foire, à deux heures du soir. Un grand nombre de cultivateurs s'étaient rendus à l'appel de la Société. M. Bousson, président, devait parler des vaches

laitières et des bons reproducteurs; il s'est acquitté de sa tâche avec la compétence qu'on lui connaît. Nous reproduisons plus loin le texte même de ses paroles. Quelques personnes pourront dire que ce sujet n'est pas nouveau au Bulletin, qu'au contraire, il y a déjà été traité plusieurs fois; mais M. Bousson est de ceux qui pensent qu'on ne saurait trop répéter les bonnes choses, et nous partageons parfaitement son opinion.

Messieurs,

Notre Société, sans cesse préoccupée de mettre en œuvre tous les moyens propres à faire progresser l'agriculture de notre pays, vient de réorganiser des conférences qu'elle avait été obligée de suspendre dans des temps de bien triste mémoire, et que la perte de M. Gindre, notre laborieux et excellent collègue, qui savait donner tant d'intérêt aux conférences qu'il faisait si bien, ne nous a pas permis de rétablir aussitôt que nous l'aurions désiré.

Ces conférences auront lieu, désormais, tous les jours de foire, dans cette salle et à la même heure.

Nous vous engageons vivement à assister à ces réunions tout-à-fait intimes, où nous discuterons en famille les questions agricoles les plus intéressantes. Lorsque le membre chargé de faire la conférence aura fini de traiter son sujet, chacun de vous pourra lui poser des questions, lui demander des explications, lui adresser des observations et même des objections auxquelles il s'empressera de répondre; nous ferons notre profit de vos observations, et nous espérons que vous trouverez les conseils que nous vous donnerons bons à mettre en pratique; c'est ainsi que ces réunions nous seront utiles à tous.

Je m'empresse d'aborder le sujet de cette conférence, car j'ai beaucoup de choses à vous dire et peu de temps pour le faire.

Vous le savez tous, Messieurs, le bétail et les fromageries ont produit dans notre pays d'admirables résultats, sans qu'on se soit donné beaucoup de peine pour les obtenir. Aussi, sommes-nous bien loin d'en tirer tout le parti possible, et nos produits, déjà si beaux, pourraient être singulièrement augmentés.

C'est pour vous aider à atteindre ce but et à doubler peut-être vos produits, que nous allons nous occuper, d'abord, et d'une manière toute spéciale, de la race bovine, et surtout de la vache laitière, de son choix et des améliorations dont elle est susceptible. Je n'ai pas la prétention de traiter complètement cette grande question dans une séance, mais je voudrais vous en dire assez pour que vous puissiez dès aujourd'hui vous en occuper utilement jusqu'à notre première réunion.

Ces améliorations dont nous allons nous occuper ne sont pas à dédaigner,



elles méritent, au contraire, d'attirer toute votre attention, car il ne s'agit de rien moins pour vous que d'avoir des vaches qui vous donneront 18, 20 et 25 litres de lait par jour, au moment où elles viennent de mettre bas, au lieu d'en avoir qui vous en donnent 8, 10 et 12 litres par jour, dans les mêmes circonstances, et ce sont vos bonnes vaches qui vous donnent ces quantités de lait.

Un autre avantage que vous obtiendrez au moyen de cette amélioration, c'est que vous aurez des vaches qui non-seulement vous donneront beaucoup plus de lait à chaque traite mais qui vous en donneront pendant très-longtemps, et qu'on est quelquefois obligé de traire jusqu'au moment où elles vont mettre bas. Vous en avez tous connu quelques unes de ces vaches exceptionnelles qu'on ne peut pas tarir, tandis que les mauvaises laitières, comme nous en avons beaucoup trop, qui pendant longtemps ne vous donnent que 3, 4 et 5 litres de lait par jour, sont encore taries pendant plusieurs mois avant de faire leur veau.

Parmi nos vaches qui donnent en moyenne 1600 à 1700 litres de lait par an, nous en avons qui en donnent 2500 litres, et d'autres qui n'en donnent pas 1000 litres. Nous ne pouvons rester dans de pareilles conditions; pourquoi ne chercherions-nous pas à nous rapprocher du produit de 2500 litres. Faites pour cela disparaître promptement toutes vos très-mauvaises vaches, remplacez-les par de meilleures laitières, ce sera pour vous la fortune, et cette fortune vous l'obtiendrez sans vous exposer à aucune perte, sans vous imposer la moindre dépense, et surtout sans augmenter en rien votre travail.

Mais, me direz-vous, comment réaliser une telle merveille?

Rien n'est plus facile, car, pour cela, il vous suffira tout simplement de mieux choisir vos vaches laitières et vos élèves, et surtout de ne pas négliger, comme on le fait très-malheureusement dans tous nos villages, le choix si important des taureaux reproducteurs.

Vous le voyez, messieurs, rien de plus facile à faire; mais le croirait-on? rien de plus difficile à obtenir? Cependant le succès est à ce prix, et vous n'arriverez à rien de bon tant que vous négligerez de mettre en pratique ces moyens tout-à-fait indispensables, mais fort heureusement si faciles à mettre en pratique.

Voici les moyens à l'aide desquels vous vous mettrez à même de choisir parfaitement vos vaches laitières, vos élèves et vos taureaux, et de faire ces choix avec une facilité qui vous étonnera.

C'est à Guénon, cultivateur à Libourne, près de Bordeaux, que nous devons la connaissance des signes qui vont nous servir de guides, et à l'aide desquels on distingue parfaitement les bonnes laitières.

Quoiqu'admirateur bien sincère de cet habile observateur, je trouve que Guénon a fait beaucoup trop de divisions et de subdivisions: il n'y en a pas moins de 480. Quand on a parcouru son travail, l'esprit reste dans un état

de confusion inexprimable, et on ne sait comment on sortira de cette espèce de chaos. Aussi, pour arriver à une connaissance détaillée de ce système — connaissance qui ne pourrait que vous être très-utile, — vous auriez à consacrer à son étude un temps beaucoup trop long et que peu d'entre vous seraient disposés à lui donner.

J'ai pensé que, pour vulgariser cette heureuse découverte, il fallait en simplifier l'exposition, et se contenter, d'abord, d'une parfaite connaissance des signes qui caractérisent les très-bonnes laitières, sans nous occuper des médiocres, et encore moins des mauvaises, sauf à perfectionner petit à petit notre instruction sous ce rapport.

C'est en 1828 que Guénon a parlé de sa découverte pour la première fois, mais sans vouloir faire connaître son secret. C'est pour cette raison que l'Académie de Bordeaux, tout en reconnaissant qu'il possédait réellement une grande sagacité dans cette partie, lui accorda une mention honorable, sans autre récompense.

Enfin, en 1837, il la fit connaître, cette découverte, au Comice de Bordeaux, qui lui vota une médaille d'or.

A dater de cette époque, de très-nombreuses récompenses lui ont été décernées par un grand nombre de Sociétés d'Agriculture. En 1847, le Gouvernement lui accorda une prime de 4,000 francs. En 1848, le Ministre décida que l'ouvrage sera imprimé aux frais de l'Etat, et l'Assemblée Constituante propose de lui accorder une pension de 3,000 francs à titre de récompense.

Tous les honneurs et toutes les récompenses qui lui ont été prodigués attestent suffisamment qu'il est toujours sorti victorieux des nombreuses épreuves auxquelles il a été soumis, malgré tous les pièges qu'on lui a tendus, dans le but de le tromper en défaut.

On ne comprend pas qu'après de pareils succès, son système soit resté si complètement ignoré, même dans les pays où, comme dans le nôtre, les produits de la laiterie ont une si grande importance.

Mais enfin quel est donc ce signe caractéristique découvert par Guénon? En quelques mots je vais vous le faire connaître.

Toutes les vaches portent à la partie postérieure du pis, une portion plus ou moins grande de poil couché de bas en haut au lieu d'être couché de haut en bas, comme le reste du poil dont l'animal est couvert; de sorte qu'en passant la main sur cette partie et la promenant de haut en bas, on sent qu'on va à rebrousse-poil. Rien n'est donc plus facile à reconnaître qu'une bonne laitière, un aveugle ne s'y tromperait pas : un simple coup-d'œil suffit à l'homme exercé pour la distinguer.

La 1^{re} classe, que Guénon appelle flandrines, parce que cette race se trouve surtout en Flandre, se distingue par un développement très-remarquable du signe qu'il a découvert. Elle est ornée d'une large bande de poil couché de bas en haut; cette bande, partant du pis, entre les quatre



trayons, et montant jusqu'à la vulve, est recouverte d'un poil plus fin, plus court, plus foncé, plus fourré et plus soyeux. Cet *écusson* — c'est ainsi qu'on nomme cette partie dont le poil est couché de bas en haut — doit être parfaitement net, c'est-à-dire qu'il ne doit pas s'y rencontrer ce que Guénon appelle des épis ou petites portions de poil couché de haut en bas, au milieu du poil couché de bas en haut, à l'exception de deux épis ovales qu'on rencontre ordinairement sur le pis des très-bonnes laitières, au-dessus et en arrière des deux derniers trayons.

Il est on ne peut plus important de connaître parfaitement les signes caractéristiques de la valeur des *écussons*. Il faut d'abord, comme je viens de le dire, que l'*écusson* soit très-net et sans épis, qu'il soit limité par des lignes régulières et très-distinctes, les lignes douteuses sont beaucoup moins bonnes.

Lorsque l'*écusson* est bordé, à la partie supérieure des cuisses, de poils longs couchés en travers, c'est un signe de *bâtardise*; les *bâtardes* peuvent porter un très-bel *écusson*, elles donnent beaucoup de lait lorsqu'elles viennent de mettre bas, mais elles se tarissent tout-à-coup, ou du moins peu de jours après une nouvelle gestation, c'est-à-dire dès qu'elles sont pleines de nouveau.

En règle générale, plus l'*écusson* a d'étendue, quelle que soit sa forme, plus la vache qui le porte donne de lait. Si on pouvait développer des *écussons* sur une table et les mesurer exactement, celui qui donnerait le plus de centimètres carrés serait celui de la vache la plus abondante. C'est donc par son étendue plutôt que par sa forme que vous jugerez la valeur d'un *écusson*. Aussi peut-on regarder comme bonne laitière toute vache dont l'*écusson* est très-bien dessiné, lorsqu'il s'étend largement sur les cuisses jusqu'à leur bord extérieur, de sorte qu'en tirant une ligne verticale, du point le plus en dehors de cet *écusson*, cette ligne tombe en dehors du jarret.

J'affirme qu'avec un *écusson* très-bien dessiné sur les cuisses, où il s'étend largement, une vache sera très-bonne laitière, lors même que cet *écusson* ne monterait pas jusqu'à la vulve et s'arrêterait au milieu des cuisses. Mais un pareil *écusson* montant jusqu'à la vulve, et sur une largeur de 15 à 20 centimètres, est le véritable type des excellentes laitières.

Vous attacherez donc la plus grande importance à l'extension de l'*écusson* sur les cuisses, car cette extension augmente de beaucoup sa surface, et comme je viens de vous le dire, plus l'*écusson* a d'étendue dans tous les sens, plus la vache qui le porte donne de lait.

Les épis, qui diminuent cette étendue, sont l'indice d'une diminution dans la production du lait proportionnelle à leur développement : s'ils sont grands, la diminution du lait sera grande; s'ils sont petits, elle sera moins considérable.

Je ne saurais trop insister sur ces détails, dont j'ai constaté toute l'importance.

Quelques vaches portant un écusson de flandrines ne sont pas excellentes laitières, parce que cet écusson est si peu développé à l'intérieur des cuisses qu'on a de la peine à l'y distinguer; quelquefois même on voit le poil couché de haut en bas, descendant à l'intérieur de la cuisse, envahir une partie du pis. Avec un pareil écusson, une vache ne peut être bonne laitière.

L'écusson est souvent plus développé du côté gauche; dans ce cas, les vaches ont plus de lait de ce côté que de l'autre qui est moins bien écussonné. Veuillez vérifier ce fait dans vos écuries.

Ne manquez pas, à votre retour, de visiter attentivement vos vaches; si vous en avez de bonnes chez vous ou chez vos voisins, examinez-les très-minutieusement; vous constaterez ainsi l'excellence du système Guénon; ces examens sont, du reste, indispensables pour l'étude de ce système.

Je dois vous citer un fait que quelques-uns d'entre vous pourront sans doute vérifier.

Il y a trois semaines que j'ai fait un voyage à la Chaux-Denis, commune de Pont-d'Héry, pour visiter le bétail et l'exploitation de MM. Chauvin. Bétail et exploitation, tout peut être donné comme modèle.

Il y a quelques années, lorsque j'ai recommencé à répandre le système Guénon dans nos villages, je dis recommencé, car je l'avais fait déjà de 1839 à 1842, et en 1848 et 1849, en publiant sur ce sujet des articles dans la *Sentinelles du Jura* et le *Sakinois*. MM. Chauvin, comme beaucoup d'autres, trouvaient que j'exagérais un peu les avantages du système Guénon. Ces Messieurs, toutefois, l'étudiaient, et ils ont obtenu à nos trois derniers concours des prix pour des animaux bien écussonnés. Ces encouragements les ont engagés à meubler leurs écuries de vaches plus ou moins bien écussonnées. Il y a quatre ans, en 1873, à la Chaux-Denis, où ils font fruitière seuls, en été, ils faisaient 45 livres de fromage par jour. Cette année, au 12 juin, il en faisaient 70 livres par jour. Vous pouvez vérifier ce fait. Ces Messieurs me l'ont affirmé, tout en me disant que leurs produits avaient augmenté dans cette proportion, grâce au système Guénon qu'ils avaient dédaigné d'abord.

Deux mots sur le choix des élèves, plus important encore que celui des vaches, puisque c'est à l'aide de ce choix que nous parviendrons à nous créer une race excellente.

C'est encore à Guénon que nous devons la découverte du moyen à employer. Il a reconnu que les veaux qui viennent de naître portent l'écusson. Mais n'oubliez pas que le poil de cet écusson, au moment de la naissance, est long, cotonneux et soyeux. Quoique d'aspect différent, à cause de son poil long et cotonneux, l'écusson se distingue tout aussi bien au moment de la naissance qu'à l'âge de deux ou trois mois, époque à laquelle le poil follet tombe et laisse à nu l'écusson.



Les vaux qui n'ont pas d'écusson ont le poil qui recouvre cette partie semblable à l'autre poil, au lieu de l'avoir cotonneux. Vous ne sauriez donner trop de soins au choix de vos élèves : c'est une des conditions indispensables à remplir pour améliorer votre bétail. Examinez-les très-attentivement avant de vous décider à les conserver. Si vos produits ne sont pas écussonnés, cherchez des élèves chez vos voisins ; s'il vous en naît qui portent l'écusson, offrez-les à vos amis si vous ne pouvez les élever ; surtout qu'ils n'aillent pas à la boucherie. Nourrissez toutes les génisses et tous les petits bœufs qui naîtront avec un bel écusson, et dont bon nombre étaient livrés au boucher parce que vous ne saviez pas les discerner. Il naît dans notre pays assez de veaux bien écussonnés, et il en naîtra beaucoup plus encore lorsque vous choisirez mieux vos reproducteurs, pour que nous puissions en quelques années créer une race d'excellentes laitières.

Plus important encore que celui de la vache et des élèves, le choix des taureaux reproducteurs est cependant négligé d'une façon déplorable dans tous nos villages. On recherche, il est vrai, pour les élever, les génisses qui naissent de bonnes laitières, et on a raison, mais on n'attache très-malheureusement pas assez d'importance au choix du taureau. On se sert du premier venu. On ne devrait pas ignorer, cependant, que l'influence du taureau sur les produits est beaucoup plus grande que celle de la vache.

LE PHYLLOXERA.

De la préservation de la région indemne.

(Suite).

II.

Il paraît surprenant que l'histoire naturelle d'un si petit être ait exigé de la part des savants plusieurs années d'étapes successives. Il suffit, pour se convaincre des difficultés de l'œuvre, de lire les patientes deductions de M. Balbiani et les habiles et fructueuses observations de M. Boiteau ; on doit y joindre les descriptions si pleines de nouveauté et d'exactitude de M. Maxime Cornu et même quelques pages animées de M. Lichtenstein, observateur indépendant, souvent heureux. Quand on a puisé à ces sources pures, rien ne choque davantage que les propos singuliers qui ont cours et les conceptions bizarres qui s'impriment même sur le sujet. Pour être certain d'être compris, un court résumé ne sera point ici hors de saison. Je souhaite, dans cet emploi bien intentionné de la science d'autrui, ne pas tomber sous l'accusation de

faire le roman du phylloxera, reproche assez piquant échappé quelque part à M. Balbiani, jaloux de la rigoureuse exactitude du langage scientifique et fidèle croyant à la simplicité des lois naturelles.

Les points obscurs et contestés de cette histoire s'expliquent par l'élasticité de la nature de l'insecte que favorise un polymorphisme compliqué. Le cycle du phylloxera comprend une *vie aérienne* et une *vie souterraine*; il arrive que suivant les conditions plus ou moins favorables, des variantes singulières se produisent et que l'une des deux existences semble prendre de l'importance au détriment de l'autre. Il en résulte deux manifestations extrêmes que l'on soupçonne mais que l'on conteste aussi.

1° La transformation générale et normale de tous les pucerons souterrains en insectes ailés, à un moment donné.

2° La possibilité d'une génération sexuée, hypogée, où tout se passerait dans le sol ou très-près de la surface.

Ces deux points extrêmes n'empêchent pas l'admission, bien au contraire, surtout dans le dernier cas, d'une multitude d'individus restant incomplets.

Mais attachons-nous à suivre le phylloxera dans son développement complet et normal. Nous supposons chez le lecteur la connaissance de l'*insecte souterrain*. Lorsque la saison devient propice à la transformation de cet insecte en *nymphé* (état de transition), celle-ci ne tarde pas à sortir de terre en se métamorphosant en un petit moucheron. Cet ailé porte dans son corps quelques œufs, les *derniers* qu'il mettra au jour, car il n'est pas prouvé qu'il n'en ait point déposé d'une autre sorte sur les racines, dans son premier état souterrain.

Le *phylloxera ailé*, plus indépendant sous cette forme, qui paraît la plus parfaite, n'en est pas moins très-frêle et très-sensible aux influences atmosphériques, ses heures sont comptées; pressé par sa mission, il s'abrite généralement sous les feuilles, en s'allongeant près des nervures pour y pondre ses œufs; mais comme son existence est sous la dépendance de la chaleur de la saison et que ses œufs sont destinés à une éclosion relativement prompte, la ponte se fait un peu partout, suivant la nécessité pressante. Sous un abaissement subit de température, on a signalé des exemples de ponte abritée par les mottes de terre retournées par la charrue contre la base du cep (Boiteau. — C.-R. de l'Acad. des sciences, 1876, p. 156).

Une particularité que présentent les œufs de l'ailé excuse bien un peu M. Lichtenstein de leur avoir donné le nom spécial de *pupes*.

Translucides et accusant ainsi, avant la ponte même, des détails d'organisme extérieur, ils ne tardent pas à éclore sous la forme singulière d'êtres sans tubes digestifs ni suçoirs, organisés non pour la multiplication, mais pour la fécondation de la femelle, car il y en a des mâles et des femelles, et on leur a donné le nom de *sexués*. La femelle, une fois fécondée, ne pond pas d'œuf à vrai dire, mais elle va se glisser aussitôt sous les exfoliations les plus rapprochées du jeune bois de l'année pour s'y transformer en un œuf d'une résistance extraordinaire, abrité et adhérent, comme le cocon de certains papillons. C'est l'*œuf d'hiver*. La dépouille légère gît à côté de cette espèce de chrysalide. Quant au mâle, on l'a perdu de vue, ce qui est indifférent.

Nous voici arrivé au point qu'il nous importe de bien saisir. L'insecte s'est transformé en une sorte d'œuf pour dormir en cet état un long sommeil qui comprend tout l'hiver. Instinctivement il a choisi son lieu de retraite aussi près que possible de la nourriture qu'il devra prendre à son réveil.

L'événement arrive au premier printemps, aux environs de la deuxième quinzaine d'avril, lors du débourrement.

Observation capitale et importante : *l'insecte épigé prend aussitôt et sans hésitation une direction ascendante* (Boiteau. — C.-R. de l'Acad. des sc., 10 juillet 1876, p. 131). gagne les premières petites feuilles à peine dépliées, se noie dans le fin duvet de leur page supérieure et s'y fixe par son suçoir.

Plus la feuille est tendre et la végétation active, plus l'action de l'insecte se manifeste rapidement. Le liquide qui remplit la cellule où a pénétré le suçoir est absorbé, et, par l'effet de l'endosmose, une provision nouvelle ne cesse d'affluer des cellules voisines dans un certain rayon. Cette *action mécanique* — et non chimique — a été décrite admirablement par M. Maxime Cornu dans sa correspondance adressée à l'Académie des sciences. Après un jour, la feuille se creuse de plus en plus directement sous l'insecte, les liquides s'accumulant dans les cellules élargies et comprimées, celles-ci finissent par former tout autour de l'avid animal les parois d'une chambre de dimensions relativement considérables, avec une ouverture supérieure et étroite toujours réservée. C'est la *galle réussie*, où une ponte de plusieurs centaines d'œufs suit le succès du travail du constructeur, travail singulier, en ce point que l'œuvre produite est en rapport direct avec la quantité de nourriture absorbée.

Les petits insectes *gallicoles* et *épigés* qui sortent de ce nid, à l'imitation de leur mère, à qui ils ressemblent du reste, prennent, avec une vitesse que M. Boiteau estime de 0,80 c. à l'heure (C.-R., 5 juin 1876, p. 1317), la *direction ascendante* vers les feuilles les plus tendres qui se trouvent aux extrémités des pampres. Il vont tenter à leur tour la formation de galles nouvelles. Lorsque ces feuilles deviennent *dures, coriaces et présentent peu d'expansion, lorsque la sève circule lentement*, les efforts de l'insecte n'aboutissent plus (id., 2^e sem., p. 430).

Ainsi, le *point d'élection de l'œuf d'hiver* et cette *direction ascendante instinctive*, que prend l'épigé qui en sort et les gallicoles à qui il donne naissance, sont deux faits qui montrent que la vie aérienne pendant une certaine période doit précéder la vie souterraine. Du reste, quelle que soit la préférence que l'on reconnaisse chez le phylloxera pour la nourriture qu'il trouve sur les racines, quel instinct pourrait le détourner de suivre la loi naturelle à cette époque de l'année? Tout ceux qui cultivent la vigne savent parfaitement que les jeunes radicelles blanches et tendres du collet n'apparaissent que vers la fin de juin. On comprend qu'alors, au moment où les feuilles ne présentent plus une alimentation facile, que, au contraire, dans le sol échauffé se trouve l'abondance et le couvert, l'avide parasite accourt à un festin nouveau si bien en rapport avec ses goûts et ses besoins, et devienne l'insecte hypogé que nous connaissons : Dans ce nouvel élément, en vertu de sa complaisante nature, le phylloxera continue le même travail qu'au dehors. Il se fixe sur la radicelle comme il l'a fait sur la feuille ; le même jour, sous l'action de son suçoir, des cellules se vident et se compriment, le *sinus* se produit ; le lieu étant abrité, la galle n'a pas de raison d'être, mais le procédé et les effets sont analogues et les pontes suivent bientôt. Sur les grosses racines l'œuvre sera plus difficile, mais le nombre supplée à la force, et, sous l'action d'un grand nombre de suçoirs, qui se prêtent un mutuel secours, la nodosité charnue et succulente finit toujours par se développer (Lichtenstein. C.-R. 2^e sem. 1876, p. 326). On connaît les tristes suites de cette action souterraine.

Essayons de tirer de ce résumé les considérations pratiques qu'il comporte.

L'étude des signes extérieurs de la présence du phylloxera est, au point de vue de la surveillance et de la préservation, de la plus grande importance ; les galles ou les simples tentatives de galles dont les auroles claires paraissent très-visibles, sont un indice si précieux qu'il serait à désirer que leur connaissance fût plus répandue.



Les observateurs sont unanimes à signaler la fréquence des galles complètes sur les cépages américains et leur rareté sur les cépages indigènes. On a supposé que cela pouvait tenir à la composition chimique du liquide séveux. Il serait plus admissible que la réussite de la galle dût être attribuée à des causes purement anatomiques, à la texture des cellules à parois plus épaisses, traversées par un courant plus abondant et plus rapide des liquides dans les fortes feuilles des vignes américaines; et, si l'on joint à cette difficulté que rencontrerait l'insecte à suivre sa loi sur les feuilles de nos cépages, la proximité au contraire qu'offrent ces derniers, d'un fin chevelu, vrai feuillage intérieur, à fleur du sol, renouvelé tous les ans, ce qui ne se présente pas au même degré chez les cépages à charpente radiculaire plus puissante et plus profondément établie, on pourra trouver là des raisons des différences signalées.

Mais de ce que les galles sont rares sur nos cépages, leur présence quelquefois remarquée, et les traces plus fréquentes résultant des tentatives témoignent de la persistance de l'instinct du puceron, qui débute toujours par la vie aérienne.

Le *chasselas*, le *malbec* et la *folle blanche*, cépages français, ont été cités comme ayant présenté des galles complètes. On sait avec quelle fougue la vigne développe quelquefois dans des conditions propices ses bourgeons et ses feuilles. Quand une observation plus générale et plus spéciale s'exercera de ce côté, on peut compter que d'autres exemples de compatibilité seront signalés. Les dispositions très-diverses qu'affectent dans leurs premiers développements nos nombreux cépages peuvent les rendre plus ou moins réfractaires à la formation des galles. J'ai observé ici l'été dernier de nombreuses galles sur des feuilles de *margillien* ou *corbeau*. Que l'on se rassure, l'insecte qui en est sorti n'avait rien de commun avec le *phylloxera*, mais il avait choisi exclusivement cette espèce parmi les autres, ce qui peut être un indice.

M. Maxime Cornu (C.-R. 2^e sem. 1875, p. 329), en se livrant à d'autres recherches, a rencontré, dans un vignoble des Charentes, un cep de vigne complètement couvert de galles phylloxériques sur les feuilles supérieures, et en moins grand nombre sur les feuilles inférieures; il y avait là au moins deux générations. Puis plus loin, dans un rayon de cinquante mètres, il trouva sept autres ceps portant les mêmes stygmates. Plus d'un mois après, l'éminent observateur découvrait encore, à huit kilomètres de la localité précédente, de nouvelles galles sur des

cépages européens. Il ajoute cette remarque importante, que les galles se montraient uniquement sur les vignes très-âgées et plus hautes que les autres. Si l'on rapproche de cette observation une petite note de M. Boiteau (id., 2^e sem. 1876, p. 131), que les galles sont très-communes dans les haies à portée des vignobles phylloxérés, on conçoit qu'il y ait là un point intéressant à éclaircir, à savoir celui de la durée plus ou moins prolongée de la vie aérienne, suivant le système de culture adopté.

Nous avons insisté assez longuement, il y a deux ans, sur les inconvénients, pour la vigne cultivée, des labours exclusivement superficiels. Nous nous bornons à le rappeler en passant.

Si l'on arrive à reconnaître que dans les pratiques de culture on peut noter des conditions favorables ou défavorables aux actions diverses de l'insecte, ne pourra-t-on pas recourir à des pratiques qui donneraient à ce dernier l'occasion de se trahir ou mieux de se livrer pour ainsi dire à l'homme qui cherche à le détruire.

(La fin au prochain numéro).

Alfred VAISSIER.

L'AROME DES FOURRAGES.

Il n'est personne qui n'admette l'influence des arômes sur la digestibilité des aliments; mais on n'a pas encore calculé, par des expériences précises, à quel degré les principes aromatiques d'une substance alimentaire augmentent sa puissance nutritive. Il y a peut être là une lacune à remplir; je la signale, en passant, aux chimistes qui se livrent à la recherche des coefficients de digestibilité.

L'arôme ne contribue pas directement à la nutrition; il se borne à stimuler les forces qui doivent agir sur la matière assimilable. A ce titre, le bon foin de prairies, bien pourvu de flouve odorante, jouit d'une légitime réputation. Cependant, s'il est juste de reconnaître les qualités hygiéniques du foin de pré, il ne faut pas laisser croire que les fourrages légumineux soient dépourvus de substances condimentaires. Ce qui donne lieu de ma part à cette proposition que je vais développer, c'est l'étonnement que je viens d'éprouver à la lecture des lignes suivantes dues à un brillant écrivain agricole, lignes dans lesquelles la rêverie poétique me paraît s'être complètement substituée à la réalité pratique :

« Les plantes des prairies naturelles sont supérieures, comme rendement en lait (! ! ? ?), aux plantes des prairies artificielles, parce qu'il se trouve dans le foin des prairies naturelles, des espèces aromatiques et condimentaires que n'offrent pas les fourrages artificiels administrés isolément. »

(Joignaux. *Livre de la Ferme*, 3^e éd.)

L'imagination d'un autre auteur brode sur le même thème :

« Dans les prés naturels, les animaux trouvent une variété qui leur plaît par le mélange des plantes très-diverses chez lesquelles le parfum et la saveur offrent une multitude de nuances.... La famille des graminées donne les meilleurs fourrages. » (Lecoq, *Plantes fourragères*).

Dans une polémique récente, on m'a opposé ces deux citations, ainsi que plusieurs autres qui ne sont pas d'un tempérament plus robuste et contre lesquelles nos animaux domestiques protestent à l'unanimité. Le papier laisse volontiers écrire que les graminées sont plus nutritives que les légumineuses et préférables à ces dernières, mais il serait difficile de convaincre les herbivores sur le bien-fondé d'une semblable proposition. Interrogez un garçon de ferme, un palefrenier. Cet homme ne sait peut-être pas lire — ce qui lui évite la stupéfaction que j'ai éprouvée à la lecture des citations précédentes, — mais il sait une chose par expérience, et il vous certifiera que, toutes les fois qu'on fait passer un cheval de la luzerne ou du trèfle au foin de pré, l'animal boude pendant quelques jours. Questionnez la plus malitorne servante de ferme, elle vous affirmera que ses vaches préfèrent le trèfle au foin et que le trèfle augmente leur lait. Cent fois, dans ma vie, j'ai constaté ce dédain de mes chevaux pour le foin, et je viens tout fraîchement de renouveler l'expérience sur *Fifine*; elle a froncé avec mépris ses narines, en les passant avec nonchalance dans le râtelier; elle a tiré bouchée sur bouchée, espérant toujours en trouver une meilleure et les laissant tomber dans l'auge ou sur le pavé de l'écurie, elle les a flairées et soumises à un examen attentif, pour en extraire quelques herbes plus succulentes, sans doute le lotier corniculé et le trèfle blanc.

Voilà le jugement porté par les herbivores, c'est-à-dire par les plus fins connaisseurs en matière de fourrages. Si ces experts naturels pouvaient lire les journaux et les ouvrages d'agriculture, ils seraient surpris de voir des écrivains habiles, des savants professant une opinion diamétralement opposée à la leur, dans une question qui ressortit à leur compétence spéciale. Ils n'ont pas été à l'école étudier la composition chimique des aliments, mais ils possèdent un guide plus sûr que

l'instruction, je veux dire le tact.

Cependant d'où vient cette dissidence entre la partie intéressée et quelques écrivains ou discoureurs, entre les acteurs et les simples spectateurs? Elle dérive apparemment de ce fait que les acteurs, autrement dit les herbivores, ont à leur service deux moyens d'appréciation : l'odorat et le goût, tandis que les hommes n'en ont qu'un : le nez.

En effet, les écrivains qui attribuent à l'arôme du foin de pré (quand arôme il y a) une vertu condimentaire exceptionnelle constituant un privilège unique, raisonnent comme si le trèfle ou toute autre légumineuse était dépourvue de condiment naturel. S'ils voulaient bien déroger jusqu'à mâcher du trèfle, ils s'apercevraient tout de suite que cet aliment, comme ses congénères, est abondamment pourvu d'un principe amer, essentiellement tonique, qui ne leur plairait sans doute en aucune façon, mais qui est fortement du goût des bêtes.

Parmi les nombreuses expériences que j'ai faites sur l'alimentation des animaux, il s'en est trouvé une qui consistait à faire macérer, pendant vingt-quatre heures, un mélange à parties égales de trèfle et de paille, pour le substituer au foin. Chaque soir, après avoir épuisé la provision et avant de faire un nouveau mélange dans la cuve, on en extrayait un résidu liquide, brun foncé, amer comme chicotin, qu'on partageait impartialement entre mes chevaux. Chacun d'eux attendait sa part avec impatience, frappant du pied et hennissant comme à l'approche du picotin d'avoine. J'en ai fait plusieurs fois présenter aux vaches; elles s'en disputaient l'accès.

Il y a donc dans les légumineuses, aussi bien que dans le foin, tout ce qui est nécessaire pour exciter la muqueuse buccale, les glandes salivaires et l'estomac. En définitive, ce n'est pas nous qui sommes chargés de manger le fourrage, et il y a lieu de s'étonner que certains écrivains, flattés par l'odeur agréable du foin, méconnaissent les qualités rapides du trèfle et prétendent imposer leur préférence aux animaux, qui sont les juges naturels de la question.

Il n'est pas nécessaire qu'un aliment soit odorant comme le foin pour recéler un condiment capable d'exciter l'appétit de l'animal et l'exercice de ses facultés digestives. A-t-il une odeur sensible, le sel, ce condiment si indispensable aux hommes, que sa privation n'a pu être admise dans les austérités du cloître? N'est-il pas inodore, cet autre condiment puissant, le sucre, dont la saveur délicieuse plaît à tous les animaux?



Le principal condiment des fourrages est le principe amer qu'ils recèlent tous et qui, à en juger par la dégustation, est plus abondamment dispensé aux légumineuses qu'aux graminées, suppléant, chez elles, à la faiblesse des arômes. Le proverbe dit que « ce qui est amer à la bouche est doux au cœur, » et la médecine, d'accord avec le dicton populaire, cherche à invigorer les tempéraments débiles au moyen des substances amères. Mais ce qui paraît amer à la bouche de l'homme plaît au palais des herbivores, et s'il est vrai que l'amertume excessive des lupins ne leur agréé que très-médiocrement, il est juste de constater aussi qu'ils éprouvent quelque hésitation devant l'odeur concentrée du mélilot, et qu'ils reculent devant l'arôme excessif des labiées, telles que le thym, le serpolet, la sauge, la menthe, etc.

Si la présence d'espèces aromatiques dans un fourrage suffisait pour augmenter « le rendement en lait » des vaches qui le consomment, ainsi que le déclare un des auteurs précités, les cultivateurs auraient le plus grand intérêt à aromatiser leurs légumineuses fourragères en y mêlant un peu de mélilot, qui se ressème de lui-même et qui, du reste, croît spontanément au milieu des luzernières, dans les sainfoins et dans les trèfles. Pour ma part, je ne me suis jamais aperçu que cette accession naturelle d'une plante aromatique ait eu le pouvoir d'augmenter la faculté d'entretien ou les propriétés galactogènes de mes légumineuses fourragères.

Les fleurs du trèfle hybride dégagent une suave odeur; le trèfle violet, à la floraison, embaume l'air des champs, et il est à présumer que la dessiccation de ces fourrages n'entraîne point la volatilisation complète de leurs effluves balsamiques. Ce qu'il y a de palpable, c'est que le foin de légumineuses bien rentré offre une odeur agréable et que, présenté aux animaux en concurrence avec le foin de pré, il remporte la palme sans la moindre incertitude. Tous les campagnards connaissent le fait, et, pour l'ignorer, il faut n'avoir jamais ouvert l'œil sur ce qui se passe dans les écuries, ou n'avoir jamais distribué de ses mains la provende du bétail.

Dr Félix SCHNEIDER,
Président du Comice agricole de Thionville.



REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

De l'Éjointage des Volatiles. — De l'éjointage, voilà à coup sûr un mot encore bien peu connu de nos populations agricoles, et une méthode bien peu appliquée dans nos campagnes.

Ce moyen d'empêcher nos volatiles de s'envoler vaut pourtant la peine de s'y arrêter un instant.

Si vous avez n'importe quel oiseau, poule, oie, canard, etc., susceptible de prendre la clef des champs, en l'éjointant, vous vous mettez à même de le conserver sans clôture dispendieuse ou trop élevée, sans ennuis d'aucune sorte, sans le déparer, sans lui nuire en aucune manière, soit pour la reproduction, soit pour son acclimatation.

La méthode de l'éjointage, pratiquée depuis bien des années, consiste à priver l'oiseau d'une partie de son appareil locomoteur, et à détruire ainsi l'équilibre qui lui est nécessaire pour voler.

Quand vous voulez empêcher une poule, un canard de s'envoler, vous lui coupez les plumes d'une aile. Vous obtenez momentanément ce que vous désirez; mais, au bout de quelque temps, les plumes repoussent, et un beau jour vous voyez disparaître ou se mettre hors de vos atteintes celui ou celle que vous aviez voulu empêcher de fuir.

L'éjointage consiste donc à retrancher la partie extrême de l'aile où sont placées les grandes plumes.

Mais, pour mieux nous entendre, il faut savoir comment se compose l'aile d'un oiseau. Pour cela, une comparaison : l'aile des oiseaux ressemble au bras de l'homme. Cela peut paraître extraordinaire au premier abord, cependant rien n'est plus vrai. L'aile se compose de quatre parties, l'épaule, le bras, l'avant-bras et la main. Seulement, cette dernière, au lieu d'être pourvue de cinq doigts, n'en a que deux, le pouce et l'extrémité de l'aile.

La main est la partie comprise entre le bout extrême de l'aile et l'avant-bras, c'est-à-dire avant la première pliure de l'articulation. Les grandes plumes du vol sont implantées dans l'enveloppe charnue de l'avant-bras et de la main. Plus elles arrivent près de l'extrémité de l'aile, plus elles deviennent fortes et longues. Ce sont celles qui constituent, en terme vulgaire, l'aileron. Si on coupe un aileron, on détruit l'équilibre en le privant de ses plus grandes plumes, et, par conséquent, il ne peut plus voler, il ne peut même plus courir avec rapidité,



car vous avez pu remarquer que, pour accomplir ce mouvement, l'oiseau s'aide de ses ailes, l'aileron étant coupé, il tourne sur lui-même au bout de quelques pas.

Il s'agit de faire l'opération. Rien n'est plus simple. Il suffit de couper avec de bons ciseaux l'extrémité de l'aile, à un centimètre environ de l'articulation de l'avant-bras et de l'os du pouce, faisant saillie sur l'aileron, ou, pour être plus clair, la section doit être faite entre la pointe extrême de l'aile et l'os du pouce.

Voilà comment on met les oies, les canards, dans l'impossibilité de profiter des grands froids de l'hiver pour nous abandonner et aller grossir les légions innombrables de palmipèdes qui peuplent les mers polaires. Les oiseaux ayant subi cette amputation, surtout dans les espèces rares, sont bien plus recherchés et bien plus chers que les autres; aussi, pendant longtemps, a-t-on prétendu que cette opération était des plus délicates et des plus difficiles. Tout le monde, une personne un tant soit peu adroite, peut la faire, et nous croyons rendre service en vulgarisant cette méthode.

Les seules précautions à prendre sont les suivantes : opérer par un temps frais et sec, car les plaies se cicatrisent mieux; le printemps et l'automne sont les meilleures époques. Il ne faudra pas, en été, laisser les oiseaux exposés aux ardeurs du soleil, ni en hiver, les abandonner à l'intempérie de la saison. Cette opération doit se pratiquer au moment où les oiseaux ont atteint l'âge de quatre à cinq mois; quoiqu'elle puisse se faire à toutes les époques de leur existence, c'est à ce moment qu'ils s'en aperçoivent le moins.

Voilà tout ce qu'il y a à faire, c'est peu difficile, et cependant combien d'altercations, d'ennuis de voisins à voisins seraient évités en éjoignant les volailles. Elles ne seraient plus coureuses, plus maraudeuses, il serait facile de les arrêter, de les retenir avec la moindre barrière.

Un simple coup de ciseaux et c'est tout, l'animal en a pour sa vie, cela ne repousse pas et ne se voit pas.

Presque tous les oiseaux de luxe rares qui atteignent souvent des prix en dehors de toutes les conditions ordinaires, sont éjoignés. Cette opération permet de livrer à l'étude et d'essayer d'acclimater plus facilement les espèces et les races les plus sauvages et les moins connues.

(*La Basse-Cour*, N° 6, 1877).

Hygiène de la Vue à l'égard des Apprentis. —

Tous les yeux ne pouvant supporter le même genre et la même quan-

tité de travail, il faut demander au médecin si l'état auquel on destine l'enfant peut ou non convenir à sa vue.

Les résultats de l'expérience de M. Galezowski (*Union médicale*, N° 40, 1877) se résument dans les propositions suivantes :

1°. Les yeux tendres, sujets aux blépharites ou aux conjonctivites, ne doivent pas être placés dans les industries qui donnent beaucoup de poussières ou de vapeurs corrosives.

2°. Les yeux fortement myopes doivent éviter les métiers qui exigent une application soutenue et une grande précision, tels que la peinture sur émail, la gravure fine, la bijouterie, etc.

3°. L'hypermétropie et l'astigmatisme n'excluent aucun travail, pourvu que les lunettes soient bien assorties.

4°. Lorsqu'un œil est bon et possède une acuité normale, et que l'autre œil est faible par défaut de réfraction, cette asymétrie ne saurait être une contre-indication pour les travaux fins et appliqués.

Débarrassez les arbres du gui (1). — Il faut nettoyer les arbres du gui; cette opération débarrasse les arbres d'un parasite nuisible qui peut être utilisé. La partie herbacée peut être mélangée dans certaines proportions aux fourrages donnés aux bestiaux, mais à condition d'en exclure les baies, qui contiennent un suc âcre et vénéneux. La partie ligneuse fournit des cendres d'une richesse exceptionnelle, tant en acide phosphorique qu'en potasse.

(*La Ferme Suisse*, N° 8, 1877).

Les binages et leur utilité (2). — Après un binage convenablement fait, la végétation marche avec plus d'activité. Les horticulteurs comparent ce résultat à un bon arrosement. La comparaison manque de justesse. Quand la sécheresse se prolonge assez pour faire souffrir les plantes, ce n'est pas la binette qui leur donnera l'eau dont elles ont besoin. Les binages, ainsi que toutes les opérations qui ont pour but de détasser, de retourner la terre, de la rendre plus légère, plus poreuse, plus perméable enfin, ont pour résultat de l'ouvrir aux influences atmosphériques et de permettre à l'air de circuler plus librement dans le sol et d'exercer plus facilement son action sur ses éléments constitutifs.

(*Bulletins de la Société d'Horticulture du Doubs et Maître Jacques*, 1876, p. 354).

(1) Voir, dans le *Bulletin de la Société* pour 1878, page 9 et suivantes, le remarquable article de B. Gaspard et la notice du *Bulletin* pour 1875, page 457.

(2) Voir *Bulletins de la Société* pour 1870, page 310, et pour 1874, p. 93.



Préparation des graines pour semence. — Au moment de confier les graines à la terre, je crois devoir appeler l'attention de mes lecteurs sur un procédé que j'emploie avec succès.

L'expérience m'a appris que les graines ne devaient pas être confiées à la terre dans leur état normal de siccité, qu'il était utile et sage de les tremper au moins un jour dans un bain d'eau naturelle, où elles s'imbibent et se gonflent. Confiées à la terre dans cet état, les graines ne manquent pas de lever plus promptement, plus uniformément ; il n'y manque que celles qui ont perdu leur vitalité.

Une seconde cause beaucoup moins importante, néanmoins digne de fixer l'attention, n'est pas à dédaigner. Les graines saturées d'eau sont plus lourdes. Lorsqu'on les sème, s'il fait du vent, elles ne se laissent pas entraîner aussi facilement à son gré, elles sont mieux réparties. Il est vrai qu'elles sont moins coulantes dans la main, moins maniables ; mais, à cela près, il y a grand avantage à les semer dans cet état. Telle est ma manière d'opérer pour toutes espèces de graines, depuis les plus grosses jusqu'aux plus petites, aussi bien pour le seigle, l'avoine, l'orge, le sarrasin, le sainfoin, la luzerne, le trèfle, le dactyle, le ray-grass, que pour la betterave, la carotte, la vesce et d'autres graines.

Quand on les sème dans leur état sec, on ne voit lever d'abord que la partie qui a enlevé à la terre une suffisante quantité d'humidité, d'autres germent péniblement, le plant souffre à son début, enfin une partie reste complètement à l'état inactif, n'ayant pas eu assez d'humidité, une circonstance quelconque, un hâle violent qu'une trop faible quantité de terre protège, que des pierres ou des mottes de terre facilitent le passage de l'air ambiant, cela suffit pour annuler toute espèce de végétation.

Que plus tard advienne une pluie abondante, la graine se gonfle et part, mais il est trop tard, la saison est passée, elle n'arrivera pas à maturité à temps voulu, ou bien elle sera étouffée ou étiolée par ses voisines. En procédant comme je viens de le dire, on évite toutes ces anomalies, la récolte est mieux assurée ; on emploie moins de semence, et la levée est plus hâtive, ce qui est surtout précieux lorsqu'on sème tard.

(*La Basse-Cour*, N° 7, 1877).



RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR LE MÊME

Conservation du beurre (1). — Le beurre, convert d'une solution d'acide salicylique à trois pour mille — 3 grammes par kilogramme, — se conserve très-longtemps frais. Il se conserve aussi en l'enveloppant dans des linges monillés de cet acide. — Le beurre déjà rance lavé une ou plusieurs fois, selon son degré d'avancement, dans de l'eau salicilée, perd tout mauvais goût en le lavant une dernière fois à l'eau froide.

(*Journal de l'Académie nationale, agricole et manufacturière*, avril 1877).

Pour préserver les animaux de la piqure des insectes. (2) — Une solution phénique dans l'alcool camphré écarte les monches. Ce préservatif est aujourd'hui employé par un grand nombre de cochers et de charretiers, qui en sont très-satisfaits.

L'odeur pénétrante de l'acide phénique et de l'alcool camphré diminuant peu à peu par l'évaporation, il est nécessaire d'éponger le cheval deux fois par jour, notamment aux endroits le plus souvent piqués par les insectes. Ce léger coup d'éponge est une bonne mesure hygiénique pendant les grandes chaleurs.

(*Abeille médicale*, N° 4, 1877).

Pour prévenir les goûts d'aigre et de moisi des vins. — Il suffit de mettre en moyenne 5 grammes d'acide salicylique (3) par hectolitre de vin, opération qui se fait en dissolvant préalablement la dose dans un litre de vin chaud, en versant cette dissolution dans un hectolitre de vin et en mélangeant le tout. — L'acide ne nuit point au développement de cette saveur qu'on appelle le bouquet. (DE HEYDEN, *Journal de l'Académie nationale, agricole, etc.*, avril 1877).

Conservation des pommes de terre et des raisins. — Un procédé très-simple pour conserver les fruits, pommes de terre, raisins, etc., contre la maladie et la pourriture, est décrit dans le *Cultivateur*.

C'est de soufrer la pièce dans laquelle on les place, comme vous soufrez un tonneau pour le conserver; moyen qui consiste à bien fermer toutes les ouvertures, puis à brûler quarante grammes de soufre par cent mètres cubes, à plusieurs reprises, quelques jours avant la récolte, et cela suffit pour conserver la récolte rentrée saine. Les fruits ne prennent aucun goût de soufre. (*Bulletin de la Société de Viticulture de Brioude*, N° 25, 1876).

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1873, p. 397.

(2) Voir *Bulletins de la Société* pour 1868, 1878, 1874, et pour 1876, page 263.

(3) Voir *Bulletin de la Société* pour 1875, p. 151.

Pour préserver les confitures des moisissures. — Une feuille de papier non collée imprégnée d'une solution alcoolique — rhum ou eau-de-vie, — d'acide salicylique, préserve ces sucreries des moisissures.

(Même journal, même numéro).

Un de nos membres correspondants, M. Cretin, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, nous communique l'extrait suivant :

Sous ce titre : *La falsification des vins par la Fuchsine* (couleur tirée du goudron de la houille), j'extrais les lignes suivantes d'un article très-intéressant que publie, ce jour même, le *Journal des Instituteurs*, sous la signature F. Lagarrigue.

C'est un moyen facile de préserver la vigne du terrible phylloxera, et à la portée de tout vigneron, quel qu'il soit :

« Le meilleur moyen de faire cesser la sophistication des vins serait certainement d'en augmenter la récolte; malheureusement le phylloxera continue ses ravages sur nos vignes, et l'on signale son apparition dans l'Orléanais. Tous les agents insecticides préconisés jusqu'à ce jour, tels que le sulfure de carbone, le sulfo-carbonate de potasse, les huiles de goudron, etc., etc., semblent avoir une influence aussi pernicieuse sur la végétation que sur l'insecte lui-même. Serions-nous en possession aujourd'hui d'un moyen pratique et commode pour détourner ce fléau? C'est ce qui semble résulter de la communication suivante faite lundi dernier à l'Académie :

« Un viticulteur, M. Gachez, a eu l'idée, il y a deux ans, de semer du maïs rouge dans l'intervalle de ses ceps. A l'époque où il fit cette semaille, ses vignes étaient infestées : dès que le maïs commença à croître, la santé des vignes s'améliora. L'auteur répéta ses essais en variant les conditions du sol, de l'exposition et de l'espèce de cep, et le résultat ne varia pas : *la vigne contiguë au maïs rouge échappa au phylloxera*.

« On arracha des plants de maïs, et l'on reconnut que tous les insectes s'étaient portés avec avidité sur ces radicules, dont la sève est douce et sucrée. L'observation directe ne fit constater aucun phylloxera sur les racines des vignes. »

DONS.

Il est offert à la Société, par :

M. RIVIÈRE, jardinier en chef du Luxembourg : *De l'entaille à talon sur le pêcher*. Opuscule in-8°, dont il est l'auteur.

MM. VILMORIN-ANDRIEUX et C^{ie}, à Paris : *Catalogue général des graines, oignons à fleurs, fraisiers*, ainsi que le *Supplément aux Catalogues*. 2 broch. in 8°.

M. le D^r ROUGET : *Compte-rendu de la Société de viticulture d'Arbois*. Opuscule in-8°.

M. LALIMAN : 5 opuscules sur la question du *Phylloxera*, dont il est l'auteur.

M. Evariste CARRANCE : *La Muse de la Patrie*. Opuscule in-8°, dont il est l'auteur.

M. VAN-PETEGHEN, éditeur à Paris : Les Catalogues de numismatique de sa maison.

M. TAMISIER, sénateur : 3 exemplaires de sa *Proposition de loi relative à la défense des vignobles contre le phylloxera*. Opuscule in-4°.

M. le D^r MARQUEZ : *L'hygiène de la rue à l'école primaire*. Opuscule in-8°, dont il est l'auteur.

Rapport sur l'état des études concernant les temps préhistoriques, par l'abbé TENOUGI. Brochure in-8°.

M. J. SÉNAMAUD, de Bordeaux : Un plan de la ville de Saigon.

M. le Ministre de l'Agriculture : *Les primes d'honneur et les médailles de spécialité aux concours régionaux de 1865*. 2 forts volumes grand in-8°, avec planches.

Recherches historiques sur les établissements hospitaliers de la ville de St-Omer, par L. DESCHAMPS DE PAS, correspondant de l'Institut, publié sous les auspices de la Société des Antiquaires de la Morinie. Un volume in 8°, broché.

MM. ALBARET et C^{ie}, industriels à Liancourt (Oise) : Leurs grands catalogues illustrés.

M. le D^r VINCENT, de Guéret, dont il est l'auteur : *Le choc en retour*. Opuscule in-8°, extrait des Mémoires de l'Association française pour l'avancement des sciences (1876).

M. Evariste CARRANCE : *La Cloche d'argent*, poésie. Opuscule in-8°, dont il est l'auteur.

M. L.-H. VALLEZ, consul de Nicaragua à Bruxelles : *Notice sur la République de St-Marin*. Brochure in-8°, dont il est l'auteur.

BÉATRIX DE CUSANCE

PRINCESSE DE CANTECROIX (1)

(1614-1663)

Par M. L. PINGAUD

INTRODUCTION

« On veut des romans, que ne s'adresse-t-on à l'histoire ? »

Guizot.

« L'histoire ne s'abaisse pas, selon nous, quand elle va chercher dans les mémoires du temps les détails authentiques, les anecdotes avérées, tous les mille traits saillants ou fugitifs qui peuvent lui servir à donner une juste idée des faits qu'elle raconte et des personnages qu'elle met en scène. L'histoire n'est pas libre d'ailleurs de choisir des héros sans faiblesse, inaccessibles aux communes passions du cœur humain, ou des héroïnes pures de toute tache. S'il y a quelque chose de faux et de choquant à rechercher de préférence les petites causes des grands événements, il y aurait tout autant de puérilité, et à coup sûr moins d'exactitude à n'en présenter jamais au public que le côté majestueux et pour ainsi dire officiel. Toutes les époques non plus ne se prêtent pas à ce genre de narration un peu sévère et compassée. A être ainsi représenté, le commencement du XVII^e siècle perdrait beaucoup de son intérêt, un peu de sa grâce et presque toute son originalité. »

(D'HAUSSONVILLE, *Histoire de la réunion de la Lorraine à la France*, t. I, ch. VIII).

(1) Ce remarquable travail de l'un de nos membres honoraires a été publié par la Société d'émulation du Doubs, qui ne compte pas dans le Jura autant d'associés qu'elle mériterait d'en avoir. Nous croyons en conséquence rendre un service au plus grand nombre de nos lecteurs en reproduisant ici l'étude si pleine d'intérêt de M. Pingaud.



I

A peu près inconnue aujourd'hui, Béatrix de Cusance, princesse de Cantecroix, fut jadis célèbre en Franche-Comté, en Lorraine et aux Pays-Bas, par sa beauté, son esprit, par le long empire qu'elle exerça sur le cœur du léger et inconstant Charles IV, duc de Lorraine. Elle tient sa place dans ce groupe d'héroïnes galantes et guerrières qui faisaient dire à Richelieu : « Les plus grandes et les plus importantes menées qui se fassent en ce royaume sont ordinairement commencées et conduites par des femmes. » Toutes, elles ont mis leurs charmes au service de leur ambition ; avec des manières aussi douces que leurs passions furent violentes, elles ont donné à la politique quelque chose de la légèreté de leur esprit et de la mobilité de leur cœur, à l'amour, quelque chose de leur audace sans scrupules. Amazones ou aventurières, victimes tour-à-tour de la flatterie et de la médisance, pour la plupart pénitentes de la dernière heure, elles lèguent leur vie à la fois au roman héroïque, à la chronique scandaleuse, à la légende. Telles furent les Chevreuse et les Longueville ; telle fut, dans une situation moins en vue, l'héroïne de cette histoire.

Dernière héritière d'une des plus anciennes et des plus illustres familles de la Franche-Comté, Beatrix de Cusance naquit le 27 décembre 1614 au château de Belvoir, dans les montagnes du Doubs (1). C'est là, ainsi qu'à Besançon, qu'elle passa son enfance et sa première jeunesse. A vingt ans, elle justifiait pleinement l'adage populaire : *Gentillesse de Cusance* ; on la citait déjà comme la personne la plus belle et la plus accomplie de la province. Sa taille au-dessus de la médiocre était libre et parfai-

(1) Registres paroissiaux de Sancey. — Béatrix eut pour parrain son oncle Jean-Baptiste de Cusance, abbé de Bellevaux, pour marraine son aïeule Béatrix de Vergy ; elle fut elle-même souvent marraine à Sancey, de 1626 à 1757. Elle eut deux frères du nom de Cleriadus, tous deux morts jeunes ; ses sœurs furent : Madeleine, comtesse de Berghes ; Dèle, religieuse, fondatrice de la Visitation de Gray ; Marie-Henriette, marquise de Varembois, puis princesse d'Arenberg. — Sa mère, Ernestine de Berghes, appartenait à une grande maison des Pays-Bas.



tement proportionnée. Elle n'avait de l'embonpoint qu'autant qu'il lui en fallait pour lui donner une mine haute et un port majestueux; son visage, entre l'ovale et le rond, était d'un teint vif et uni; ses cheveux d'un clair cendré, ses yeux bleus, bien fendus à fleur de tête, sa bouche petite et vermeille, ses dents blanches et bien rangées, la gorge, le bras et la main répondaient à la beauté de son visage (1). » Le portrait que Van Dyck a laissé d'elle complète en la rectifiant cette description enthousiaste : les joues sont pleines et un peu empâtées, le menton épais, les yeux beaux, mais durs et sans flamme. Croyons du moins sans réserve les contemporains, quand ils louent son cœur tendre, ses manières polies et caressantes, les séductions de sa conversation, la grâce avec laquelle elle chantait en s'accompagnant sur un instrument. L'esprit surpassait le corps, a dit l'un deux; après ce qu'on sait de sa beauté, il ne pouvait guère en faire un plus complet éloge (2).

Sa liaison avec Charles IV remonte à l'année 1634. En ce temps, le duc de Lorraine chassé de ses Etats par l'invasion française, se réfugia, suivi de quelques gentilshommes, dans la cité impériale de Besançon. Il commençait cette existence errante, mêlée d'équipées ridicules et d'épisodes chevaleresques, qui laissa douter jusqu'au bout à ses sujets et à ses ennemis s'ils avaient devant eux un vulgaire aventurier ou un héros. Inconstant en politique comme en amour, il paraît aussi indifférent aux misères des Lorrains qu'aux larmes de ses maîtresses délaissées; par la figure, le caractère, la destinée, c'est à la fois Henri IV et don Quichotte. Ce sin-

(1) Hugo, *Vie ms. de Charles IV*, p. 361-362 (Bibl. de Nancy). — Hugo écrivait au commencement du XVIII^e siècle; il avait sous les yeux un grand nombre de pièces authentiques, entre autres la correspondance de Charles IV et de Béatrix. Il est fâcheux qu'il ait souvent noyé les faits dans un déluge de périphrases et de circonlocutions académiques; qu'il les ait même parfois dissimulés et travestis.

(2) GIRARDOT DE NOZEROT, *Histoire de la Guerre de dix ans*, lib. VIII.

Le portrait gravé de Béatrix se trouve dans la collection in-folio des portraits de Van Dyck (Bibl. nat. — Cabinet des estampes). — Cf. celui de la collection Daret (Paris, 1652).

gulier personnage brillait alors de tout l'éclat de la jeunesse. Beau, fier comme un dieu Mars sous ses longues tresses blondes, ses récents malheurs achevaient son auréole.

Tout en se préparant à reprendre le harnais, le duc assistait aux fêtes de la noblesse franc-comtoise et en donnait lui-même. Un de ses gentilshommes, le baron d'Agecourt, lui parla un jour avec enthousiasme de M^{lle} de Cusance ; son éloge laissa d'abord Charles indifférent. Le lendemain, sur de nouvelles instances, il eut la curiosité de savoir si on lui disait vrai, et il se fit présenter à Béatrix et à sa mère, la comtesse de Berghes (1). La curiosité se changea vite en intérêt, et ce qui pour Charles ne devait être qu'un caprice destiné à distraire son oisiveté devint une passion sincère et bientôt partagée. « Béatrix, dit Hugo, ne lui laissa pas faire seul tous les frais de l'amour ; elle fit la moitié du chemin ; poussée par une secrète sympathie, elle sentit naître dans son âme un attachement qu'elle eut peine à trahir. L'estime que la réputation de Charles lui avait inspirée se trouva bientôt confondue avec les mouvements de la tendresse. La présence du héros, la beauté de son esprit et la bonté de son cœur firent en peu de temps de grands progrès dans celui de Béatrix. »

Ce que l'abbé Hugo ne dit pas, c'est que dans la fière jeune fille l'ambition égalait la beauté ; la pensée de monter sur un trône l'enivrait ; elle se crut déjà souveraine, en voyant le duc donner des fêtes en son honneur, et son intérêt et sa vertu marchant d'accord, elle s'engagea avec lui autant qu'elle pouvait le faire sans compromettre son nom et sa réputation dans une liaison passagère. Dès le premier jour, elle oubliait pourtant ce que le duc eût aussi oublié volontiers, c'est qu'il y avait une duchesse de Lorraine ; et même aux yeux de beaucoup de Lorrains, c'était son mariage avec sa cousine Nicole qui avait rendu Charles IV souverain légitime de leur pays. Il avait beau répudier cette union forcée, malheureuse et demeurée stérile, il n'avait pas encore songé à en solliciter par voie juridique l'annulation.

(1) *Les justes et véritables éloges de la sérénissime maison de Lorraine*, par le P. VINCENT, p. 871 (Ms. de la bibl. de Nancy).

Pour soustraire sa fille aux empressements obstinés du duc, M^{me} de Berghes partit avec elle pour son château de Belvoir. Peine perdue ! Charles y visita incognito sa belle comme un amoureux de vingt ans ; il parcourut plus d'une fois seul, à cheval, les huit lieux qui séparent Besançon de Belvoir, sous les yeux des espions français qui n'attendaient que l'occasion propice pour l'enlever (1). Les habitants de Belvoir ont montré longtemps les sentiers, les ravins, les rochers qu'il franchissait avec audace pour parvenir jusqu'à la dame de ses pensées. De guerre lasse, M^{me} de Berghes emmena subitement sa fille à Bruxelles ; elle s'était bornée à promettre à cet étranger prétendant que sa fille ne prendrait pas d'engagement jusqu'à ce qu'il fût dégagé de ses liens. Déconcerté de ce départ, qui était moins une rupture qu'un avertissement, Charles reprit en Italie et en Allemagne le cours de ses pérégrinations guerrières. Il reparut en effet près de Béatrix vers la fin de 1635, dans cette cour de Bruxelles, rendez-vous de toutes les victimes de la politique de Richelieu.

Les circonstances étaient déjà bien changées ; depuis le commencement de l'année, M^{lle} de Cusance, en dépit de ses promesses, était la femme d'un haut et puissant personnage en Allemagne et en Franche-Comté, Léopold d'Oiselet, prince de Cantecroix. Comment les choses en étaient-elles venues là, et pourquoi ce second mariage qui venait s'ajouter à celui de Charles pour rendre insurmontables les obstacles qui les séparaient encore ?

Dès le premier jour, la jeune fille avait trouvé entre elle et son amant, comme autant d'ennemis, les princes de la maison ducal de Lorraine, tous empressés à lui fermer les portes d'un palais où ils ne la jugèrent jamais digne de pénétrer. La duchesse Nicole était bonne, obligeante, mais d'une beauté sans éclat, d'un esprit

(1) « La cavalerie qui est sur les chemins les observe continuellement. Si bien que si le personnage était moins savant du pays, j'espérerais beaucoup..... Ce bon personnage est amoureux, et sort quelquefois de la ville où est son principal séjour pour aller là où sa maîtresse se va promener. Peut-être se pourrait-il trouver moyen de l'enlever..... » (D'Arpajon à Bouthillier, 2 juin 1634 — dans D'HAUSSONVILLE, *Histoire de la réunion de la Lorraine à la France*, t. II, p. 5).

plus solide que brillant; son mari lui en voulait mortellement, elle le savait bien, de lui avoir fait payer par un mariage, auquel l'inclination n'avait aucune part, un trône qu'il estimait lui être dû. De là, désunion continuelle entre les deux époux, dédain à peine dissimulé de la part de Charles, froide résignation de la duchesse. Celle-ci, lors de l'invasion française, se laissa conduire presque de bonne grâce à la cour de France; elle eut bientôt vent des nouvelles amours de son mari, et elle se soucia peu de faire pour sa propre délivrance des démarches qui n'eussent abouti qu'à la faire mal accueillir à Besançon.

A côté d'elle étaient les sœurs du duc, Henriette et Marguerite. La première avait été mariée malgré elle, après une fuite désespérée dans un couvent, avec un bâtard de la maison de Guise, devenu en son honneur prince de Phalsbourg; elle se vengea de sa contrainte sur son malheureux époux, dont ses galanteries et ses intrigues amenèrent la fin prématurée. La seconde, fière, spirituelle, d'une vertu aimable, s'était attiré les tendres hommages de Gaston d'Orléans, frère de Louis XIII, fugitif à la cour de Nancy, et comme la politique de Richelieu s'opposait à leur union, ils s'étaient épousés secrètement dans le parloir d'un monastère (janvier 1632). Ce mariage, cassé par le parlement de Paris, et qui ne fut reconnu officiellement que 12 ans après, devait rallumer la guerre entre la Lorraine et la France.

Il y avait enfin Claude, sœur de Nicole, et Nicolas-François, frère du duc, évêque de Toul et cardinal. Quand l'armée française eut occupé la Lorraine, et quand Richelieu, ayant dispersé ou pris tous les princes de la maison régnante, crut en avoir assuré l'extinction dans un avenir prochain, Nicolas-François, par une inspiration hardie, se donna à lui-même les dispenses nécessaires, et quoique gardé de près, épousa à l'improviste la princesse Claude dans une chambre retirée du palais de Lunéville. Puis ils s'évadent les uns et les autres comme des héros de roman. Marguerite, costumée en cavalier, les mains et le visage brunis, traverse le camp français et gagne les Pays-Bas. M^{me} de Phalsbourg, l'amazone galante qui, des remparts de Nancy assiégé, pointait le canon sur la tente de Louis XIII, passe blottie sous les coussins d'une voi-

ture où un soi-disant malade était étendu. Claude quitte le palais où elle était détenue, déguisée en page et précédant un de ses gens, par qui elle se fait menacer d'un coup de pied en passant devant les sentinelles françaises, puis le lendemain, elle et son mari, vêtus en paysans, portant des hottes remplies de fumier, sortent de la ville et gagnent la Comté à cheval, sans débrider.

Ainsi tous ces princes ont une équipée romanesque dans leur vie; tous se sont mariés en dehors des règles communes. Béatrix de Cusance, introduite au milieu d'eux par Charles IV, ne faisait qu'ajouter un acte à cette tragi-comédie bizarre, dont les péripéties se déroulaient depuis vingt ans dans les palais et sur les grands chemins de la Lorraine et des Pays-Bas. En tentant d'entrer, par une nouvelle aventure, dans cette famille singulière, elle troublait les intérêts ou les projets de tous, et elle devait succomber à la peine.

II

Béatrix, conduite par sa mère dans les Pays-Bas, passa plus de dix-huit mois séparée du prince aventureux, qu'au fond du cœur elle regardait déjà comme un fiancé. Sa mère avait hâte de l'arracher à ses dangereuses espérances, et elle était secondée par la princesse de Phalsbourg. Celle-ci, qui savait pourtant ce que coûte un mariage mal assorti, ne voulait pas que son frère, par un divorce impolitique, laissât rouvrir la question de la succession au trône de Lorraine; et, soit à Besançon, où elle l'avait rejoint, soit à Bruxelles, où elle passa avec M^{me} de Berghes, elle s'appliqua à traverser les projets matrimoniaux de Charles IV. Béatrix avait suivi en pensée son adorateur en Allemagne, en Alsace et aux confins de ses Etats. Même, s'il faut en croire un historien, elle le faisait espionner pour s'assurer de la fidélité qu'il lui avait jurée, et elle fut effrayée en apprenant qu'à Remiremont il avait paru sensible plus que de raison aux hommages des dames du chapitre, et six semaines durant s'était attardé dans cette ville, au milieu des fêtes (1). M^{mes} de Phalsbourg et de Berghes, sur ces entrefaites,

(1) CHEVRIER. *Histoire de Lorraine*, t. V. — Cet écrivain est passionné et paraît avoir peu de critique; mais il a mis à contribution certaines sources manuscrites qui n'existent plus.



suscitèrent ou favorisèrent la recherche du prince de Cantecroix, héritier de la célèbre maison de Granville. Ce personnage, petit-fils par sa mère de l'empereur Rodolphe II, était possesseur en Franche-Comté de nombreuses seigneuries, et offrait à M^{me} de Cusance une alliance digne d'elle. La princesse de Phalsbourg fit mettre en circulation à Besançon une soi-disant lettre du duc qui, sans jalousie ni colère, félicitait Béatrix sur son prochain mariage, et celle-ci, par dépit, consentit à accepter le parti qu'on lui offrait (janvier 1635).

Son cœur néanmoins était resté à Charles; elle le lui fit bien voir à son retour, au milieu des divertissements de la noblesse des Pays-Bas (1). Si l'une n'était plus libre, l'autre ne l'était pas encore; rien n'était changé pour cela dans leurs sentiments ni dans leurs espérances. « Le duc, pour la surprendre agréablement, s'était un jour rendu en poste à Bruxelles où elle était, non-seulement sans lui en avoir donné avis, mais, au contraire, lui ayant mandé qu'il s'en éloignait, et ayant appris en arrivant qu'elle était au bal, il se masqua et s'y en alla. Au coup de marteau qu'il fit donner et à la nouvelle qu'il y avait des masques qui demandaient à entrer, on la vit changer de couleur, rougir, et enfin dans une

(1) « Le marquis de Blainville..... me conta une aventure de sa vie assez singulière. Au commencement du séjour qu'il fit à Bruxelles avec le duc, il devint fort amoureux de la comtesse de Cantecroix, et fut assez heureux pour n'en être pas haï..... Sans lui en avoir donné aucun sujet, il la vit se refroidir pour lui. Il lui en demanda la cause plusieurs fois sans qu'elle la lui voulût dire. Enfin, un jour, forcée par les instances qu'il lui en faisait : « Je vous satisferai, dit-elle, mais vous ne le saurez pas par moi. » Elle lui dit ensuite de venir seul chez elle le soir, et qu'il trouverait une personne qui le conduirait au lieu où il serait éclairé de ce qu'il cherchait. Il s'y rendit dans le plus grand embarras du monde, ne sachant quelle explication donner à tout ce qu'elle lui avait dit. Il fut conduit dans un cabinet qui répondait à la ruelle du lit de cette comtesse. De là il pouvait aisément entendre ce qu'on y disait. Il n'y avait pas longtemps qu'il attendait, lorsqu'il vit venir le duc de Lorraine, lequel lui fit mille protestations d'un amant passionné..... Le reste de la conversation lui dura une année. Enfin elle finit, et la comtesse ayant reconduit le duc, revint trouver son prisonnier qui, se jetant à ses pieds, lut demanda mille pardons de l'audace qu'il avait eue. » (*Mémoires de l'abbé ARNAULD*).



émotion qui fit connaître que par pressentiment elle prenait part à cette mascarade (1). M^{me} de Berghes eut beau renvoyer Béatrix à Besançon avec son nouvel époux, le duc de Lorraine se persuada dès lors que c'était en Franche-Comté qu'il guerroyerait avec le plus d'avantages contre la France. Les Francs-Comtois eux-mêmes, instruits de sa passion, eurent la singulière idée de placer M. de Cantecroix à la tête de la députation qu'ils lui envoyèrent pour réclamer son aide.

Charles n'eut garde de ne pas condescendre à leur demande; accueilli en triomphe à Besançon, au retour du siège de Dole, il vint mettre ses succès aux pieds de M^{me} de Cantecroix, et la visita assidûment durant ses quartiers d'hiver. Il osa faire célébrer, c'est son confesseur qui l'affirme, plus de trois mille messes pour obtenir du Ciel la mort du mari; fait incroyable, dira-t-on, même en un siècle où l'on associait si volontiers les habitudes de la galanterie aux pratiques de la religion. Personne, il est vrai, n'entra plus sincèrement que Charles IV dans cette voie. Sur le point de satisfaire sa passion adultère, il fondait des messes à l'autel vénéré du Saint-Suaire; il fréquentait les couvents, où pourtant on ne lui ménageait point ses vérités (2).

Les coupables prières qu'il avait adressées au Ciel furent punies, car elles furent exaucées dès le commencement de 1637. La peste qui sévissait en Comté atteignit le prince et l'emporta le 6 février. Des bruits d'empoisonnement coururent, et Béatrix prit en quelque sorte à tâche de les justifier, en délaissant son mari au lit de mort, en quittant le palais Granvelle, et en allant habiter

(1) *Vie ms. de Charles IV*, par GUILLEMIN (Bibl. de Nancy).

(2) Registres du chapitre métropolitain (Archives du Doubs) : 27 septembre 1634, 5 janvier 1636, etc.

« Le duc de Lorraine, qui avait alors sa cour à Besançon, disoit souvent qu'il n'avoit guères connu de personnes qui lui eussent si bien dit ses vérités que la Mère Michel; et comme quelques-uns de ses amis parurent être surpris de ce qu'il l'alloit voir régulièrement tous les huit jours : Je cherche et je trouve tout ensemble, leur dit-il, la sainteté dans les entretiens de la mère Marie-Marguerite.... » (*Vie de la mère M.-M. Michel*, première supérieure de la Visitation de Besançon).

une maison que le duc lui avait préparée dans un autre quartier de Besançon. Le 5 février, le malheureux prince fit un testament où « sa bien-aimée femme » n'était point oubliée, et le lendemain, trompé jusqu'au bout, il expira.

Béatrix était enfin veuve, mais Charles était toujours devant l'Eglise l'époux de Nicole de Lorraine. Depuis le commencement de sa passion, il avait tenté quelques démarches auprès de la duchesse, et lui avait fait demander par un religieux attaché à sa personne un acte de reconnaissance de la nullité de leur union. Nicole répondit que la mort seule pouvait rompre leur lien, qu'elle l'aimerait malgré son indifférence, et le forcerait à l'aimer pour sa fidélité, sinon pour ses charmes. Tout espoir de divorce à l'amiable évanoui, des théologiens complaisants se mirent en campagne, à Besançon et ailleurs, et eurent recours aux subtilités de la casuistique pour obtenir de l'autorité ecclésiastique l'annulation du mariage. Deux religieux sollicitèrent dans les formes les plus captieuses l'approbation d'un prêtre lorrain réfugié à Gray, et dont chacun vénérât la sainteté, le père Fourier; ils ne purent l'obtenir. Fourier composa un mémoire en sens contraire, fit même le voyage de Besançon pour éclairer son souverain; il arriva trop tard, le mariage était conclu (1). L'ignorance ou la servilité de certains de ses confrères avait fait son œuvre. Ils firent sonner sur tous les tons le défaut de liberté dans la célébration du premier mariage, et les vices de forme. Charles, osant appeler scrupule de conscience ce qui n'était que l'explosion d'une passion déréglée, alla jusqu'à soutenir que Nicole, ayant été baptisée par un prêtre condamné depuis pour sortilège, n'était ni chrétienne, ni par conséquent mariée devant l'Eglise. Mais supposât-on un heureux résultat à ses démarches, elles ne pouvaient aboutir qu'après de longs délais. D'autre part, comment reculer désormais? L'audacieuse démarche de Béatrix, qui avait donné à sa passion la couleur de l'adultère, demandait à être effacée et légitimée.

Huit jours après la mort de Cantecroix, le contrat de mariage

(1) *Vie ms. du Père Fourier* (par le P. PIART), liv. V. — Bibl. de Nancy.



était signé (15 février). M^{me} de Berghes avait fini par succomber à son tour à la tentation ; ayant perdu, deux ans auparavant, son fils unique, elle donna à la future duchesse de Lorraine la généralité de ses biens, hormis une somme assez médiocre réservée pour l'établissement de ses autres filles ; le duc reconnut à Béatrix une dot de cent mille écus de Lorraine en deniers, autant en bijoux, plus soixante mille livres de douaire annuel. Au bout de six semaines, on extorquait à un prêtre ignorant la bénédiction nuptiale. Par un mariage secret, Charles espérait à la fois ménager sa famille et forcer la main aux juges d'église : sans doute aussi la grossesse survenue de M^{me} de Cantecroix l'obligeait-elle lui-même brusquement à cette résolution (1).

Dans la soirée du 2 avril, Forget, médecin du duc, vint trouver un vicaire de l'église Saint-Pierre à qui il exhiba un papier signé du curé de la paroisse, et donnant pouvoir audit vicaire de conférer les sacrements partout où il en serait requis ; puis il vint le prendre à la tombée de la nuit, et le conduisit par des chemins détournés jusqu'au logis qu'habitait Béatrix. Après l'avoir fait souper, il le conduisit à l'étage supérieur, en présence de M^{me} de Cantecroix et de son complice : « Tu es ici, lui dit le duc, pour bénir notre mariage. » Après quelques velléités de résistance, le malheureux vicaire fit les demandes d'usage, échangea les anneaux, prononça les paroles sacramentelles. Selon l'usage du diocèse, les conjoints s'embrassèrent, rompirent le pain ensemble et burent dans le même verre. Les rideaux des fenêtres avaient été tirés, et les personnes présentes étaient engagées par serment au silence. Quand le prêtre, après avoir fait la même promesse, se retira, on lui mit vingt doublons d'or dans la main : Ne refusez pas, ajouta-t-on, ce que vous venez de faire mérite bien davan-

(1) SAINT-SIMON a parlé à plusieurs reprises, et d'après des bruits de cour, de ce mariage de Charles IV. Il ajoute à son récit des détails peu vraisemblables, tels que celui d'un courrier chargé d'annoncer au duc la prétendue mort de la duchesse Nicole ; d'un valet déguisé en prêtre, qui aurait donné la bénédiction nuptiale, etc. Il place la cérémonie tantôt aux Cordeliers, tantôt aux Minimes, tantôt à l'église Saint-Pierre.



Une
de B
où
tro

...disait bientôt, et aussi le
...naissance, disait-on, à un
...Qu'y avait-il de vrai
...1636, un premier enfant qui
...vivant de son mari, s'était recon-
...sa mort, elle ne voulut rien
...les grands intérêts étaient attachés à la
...à défaut de l'héritier attendu, un
...de Saint-Amour, devait recueillir la fortune
...délégué par le Parlement de Dole fut
...réponse, et cette réponse, après examen, fut
...en conséquence M. de Saint-Amour à
...possession de la succession de Cante-
...d'Autriche, mère du prince, ne se tint pas
...Pour soutenir les droits de sa maison, il lui fallait à
...petit-fils, et elle persistait à en attendre un de sa
...-sile.

... passa dans le courant de l'automne parut un moment
... raison.

Enquête secrète faite sur le mariage de Charles et de Béatrix par l'archevêque Claude d'Achey, sur l'ordre du pape Urbain VIII, le 2 septembre 1639 (en latin — Mss. Chifflet, vol 4. Bibl. de Besançon). Déposition de Guyot, vicaire de Saint-Pierre, premier témoin. -- Sept témoins, prêtres ou médecins, furent appelés à cette enquête. Dans le même volume se trouve un certificat de Guyot à la date du 6 septembre 1647 et affirmant la célébration du mariage.

(2) « Ladite princesse (de Cantecroix) a accouché de son premier enfant le 15 janvier 1636, sur les huit heures et demie du matin, moy estant présent. » (*Journal ms. de GARIVET, docteur en médecine, p. 58. - Bibl. de Besançon.*)

(3) Le prince de Cantecroix, de son côté, paraît avoir cru à une grossesse; car, dans son testament, il institue pour son héritière universelle la marquise d'Autriche, sa mère, « au cas que madite femme ne seroit enceinte ou n'accoucherait heureusement. » Il prie en outre Béatrix de demeurer avec la marquise, « au cas que madite femme soit enceinte et ayt un enfant de moi. »



Le 26 août, Béatrix, montée dans les équipages de Charles IV, quittait Besançon sous prétexte d'échapper aux fièvres pestilentielles qui y régnaient; elle se réfugiait au château de Scey-en-Varais, dans un vallon sauvage situé à cinq lieues de la ville, assez retiré pour garder tous les secrets, de quelque nature qu'ils fussent. A la fin de septembre, sept mois après la mort du prince de Cantecroix, cinq mois après la célébration de son union avec le duc, elle y mettait clandestinement au monde un fils. L'enfant était-il venu avant terme? Était-ce un posthume du premier mariage? ou un fruit prématuré du second? Ce sont là des questions qui devaient être débattues publiquement devant les tribunaux, et avec des arguments tels, que l'histoire doit leur refuser une inutile publicité, comme le ferait aujourd'hui la justice. Contentons-nous des faits qui ne relèvent pas de la physiologie et de la médecine, et qui laissent deviner la vérité.

A peine Béatrix était-elle relevée, qu'un fondé de pouvoirs du comte de Saint-Amour se présenta à Scey et lui fit une sommation en règle, devant témoins, de confirmer de sa parole l'enquête médicale ordonnée par le Parlement : « Il n'y a, répondit-elle sans hésitation, aucun posthume né ni à naître du prince de Cantecroix. » Et cette déclaration, quelle renouvela depuis en forme devant témoins, devant l'officialité et les autres cours de justice, au sens du moins où elle l'entendait, était rigoureusement vraie. Charles IV compléta la réponse et fit deviner la vérité en reconnaissant, sous le nom de François, l'enfant né à Scey et en l'instituant héritier de sa couronne. Dès le mois de janvier 1638, cet enfant était mort dans des circonstances aussi mystérieuses que celles qui avaient entouré sa naissance. Ses parents l'avaient confié à un des officiers du duc, qui demeurait près de Belvoir, à Belleherbe; sa nourrice l'y apporta, entre deux oreillers, sur le pommeau de sa selle, cachée elle-même sous un manteau et un chapeau de soldat. Il fut enlevé subitement quinze jours après son arrivée. Charles envoya son chirurgien pour procéder à l'autopsie et à l'embaumement, et fit déposer le corps dans le caveau funéraire des seigneurs de Cusance. Le soin avec lequel cette mort fut cachée devait donner lieu à un

célèbre et interminable procès, comme cette époque étrange en présenta plusieurs. On voulut à tout prix ressusciter le jeune prince mort, pour en faire l'héritier posthume des Cantecroix; c'est l'antithèse complète de l'affaire de Tancrède de Rohan vainement reconnu par sa mère, et dépouillé, vers la même époque, de son nom par des collatéraux avides. Ce procès, dont M. Gachard nous a fait connaître les principales péripéties, devait être pour Béatrix une des expiations multiples de sa faute (1).

III.

Peu de temps après son singulier mariage, Charles IV avait reçu de l'empereur le titre de capitaine-général de Bourgogne; il ne cessa guère dès lors de guerroyer en Franche-Comté. De 1637 à 1640, Béatrix lui donne l'hospitalité tantôt à Besançon, tantôt à Belvoir, elle est traitée en épouse légitime et en « Altesse » par les chapelains et les domestiques du duc; si elle reste pour les étrangers M^{me} de Cantecroix, et porte le deuil du prince, sa mère avoue le mariage, et tout le monde l'affirme. Elle soigne son seigneur et maître dans ses maladies; elle le suit, même en plein hiver, à cheval à ses côtés; populaire parmi les soldats, à cause de sa bonne grâce et de ses manières engageantes, elle l'amuse de son esprit et le soutient de ses conseils; c'est sa « femme de campagne, » comme disaient les gazetiers de Richelieu.

D'autres incidents, plus cruels pour sa fierté que ce surnom méprisant, leur rappelaient à l'un et à l'autre l'irrégularité de leur position. Béatrix était allée à Gray voir sa jeune sœur au couvent de la Visitation : « N'écoutez pas le duc et ses proposi-

(1) La plupart des détails qui précèdent ont été empruntés à un curieux mémoire de M. GACHARD intitulé : *Inventaire des archives trouvées au palais de Granvelle*, etc. — *Histoire d'un procès célèbre à propos de ce dernier inventaire* (Extrait du t. IV, n° 1, 3^e série des *Bulletins de la Commission royale d'histoire de Belgique*). Les pièces de ce procès forment, dit l'auteur, une montagne de papiers. Tout en résumant le mémoire de M. Gachard, je me suis aidé de quatre factums imprimés portant la date de 1659 (Bibl. de Besançon), et dont le savant archiviste de Belgique ne parait pas s'être servi.

tions de mariage, lui dit naïvement la religieuse. — Vous n'êtes qu'une enfant, lui fut-il répondu, et ne savez ce que vous dites. » Charles IV à son tour, en échange des compliments qu'il lui adressa, ne reçut que des représentations sévères : « J'aurais en horreur, lui dit-elle, que nos deux maisons soient alliées d'une façon si étrange. » M^{me} de Cantecroix se présenta de son côté chez le père Fourier, avec l'espoir de le fléchir. Fourier qui, à son grand regret, n'était pas absent, la reçut avec autant de froideur que de respect, ne répondit à ses avances que par un silence significatif, et en la reconduisant, il ne dépassa point la porte de sa chambre, pour bien lui prouver qu'il ne reconnaissait en elle à aucun degré sa souveraine (1). Ce silence d'un saint suffisait à réfuter le mémoire apologétique du jésuite Cheminot et des treize théologiens, ses confrères, qui l'avaient approuvé.

La politique, comme la religion, devait traverser cette union étrange. Nicolas-François, devenu héritier présomptif de Charles, agissait activement en cour de Rome pour y faire affirmer la validité du mariage avec Nicole : il voulait éviter d'être supplanté par les enfants à naître de Béatrix. Nicole elle-même, par une déclaration publique (7 janvier 1640) protesta en faveur de cette validité. Le duc ressentit l'effet de cette hostilité jusqu'à la cour de Bruxelles, et Béatrix vit se changer en froideur blessante les hommages qu'elle y recevait d'abord. Seule, la cour de France paraissait disposée à exploiter la passion de son adversaire pour lui arracher la paix à des conditions favorables. Le duc et sa maîtresse, retirés dans la petite ville de Sierk, entre la Lorraine et les Pays-Bas, travaillèrent à légitimer une situation dont ils commençaient à sentir la fausseté; la naissance d'une fille (23 août 1639), qui fut depuis la princesse de Lillebonne, avait accru leur attachement réciproque.

Du côté de Rome, Charles avait peu à espérer. Son confesseur Cheminot, son chancelier Le Moleur échouèrent dans leurs démarches; le premier s'attira de vertes réprimandes des cardinaux

(1) *Les justes et véritables éloges de la sérénissime maison de Lorraine*, par le P. VINCENT, p. 874. — *Vie du P. Fourier*, par le P. PIART.

pour son opposition aux vues du Saint-Siège; le second ne put obtenir que l'examen de la cause fut remis aux évêques de Metz, Toul et Verdun. Quand même, lui disait-on, il y aurait des cas de nullité dans le premier mariage, pourquoi votre maître en a-t-il contracté un second de sa propre autorité? L'ambassadeur français soutenait en secret Nicole, mais uniquement pour faire appréhender à Béatrix l'issue du procès, et acheter son alliance. La favorite tomba dans le piège; caresses, prières, larmes, elle n'omit rien pour pousser le duc à une réconciliation avec la France; elle voyait au bout de cette négociation son mariage confirmé et le palais ducal de Nancy ouvert. Des conférences s'ouvrirent à Sierk entre le duc et Du Hallier, gouverneur français de Nancy. Béatrix était au côté de Charles, le faisant céder quand il résistait; et comme Du Hallier, sans doute d'après les instructions secrètes de Richelieu, refusait de conclure et engageait le prince lorrain à venir à Paris, Béatrix décida encore celui-ci à partir. Elle l'accompagna jusqu'à Epinal, où Charles se dégagea entre les mains d'un envoyé espagnol de sa longue dépendance envers la maison d'Autriche, et là elle attendit les résultats d'un voyage qui devait donner une satisfaction complète à son ambition comme à son amour.

Charles IV restait bien en effet son chevalier fidèle. En arrivant à Paris (janvier 1644), il se garda de descendre à l'hôtel de Lorraine; le duchesse Nicole y habitait. Par bienséance ou par souvenir, il consentit pourtant à la voir; en l'abordant, il la traita hardiment de cousine : « Ne suis-je point votre femme, s'écria-t-elle en fondant en larmes ? » Le mari ne répondit que par une froide révérence. Une seconde entrevue dut avoir lieu pour le règlement de la pension que la France, dans son traité avec Charles, consentait à faire à Nicole. « Il fut arrêté que Charles traiterait Nicole de Madame, et que réciproquement elle traiterait Charles de Monsieur; et que dans leurs entretiens ils s'abstiendraient de part et d'autre d'entrer dans aucune digression fâcheuse. Ils tinrent parole; mais si la duchesse garda le silence, ses yeux et ses soupirs, plus éloquentes que ses discours, firent assez entendre ses plaintes amoureuses au cœur du duc. Par



malheur il était obsédé d'une passion violente qui lui ôtait plus de la moitié du sentiment, et qui lui laissait moins encore de sa liberté (1). »

Son traité avec la France était désastreux pour la Lorraine. Que lui importait, puisqu'on lui promettait, non pas même de reconnaître son second mariage, mais d'agir sérieusement à Rome pour faire casser le premier ? Il partit aussitôt et retrouva sa belle à Epinal. Il avait pourtant promis de ne plus vivre avec elle jusqu'au moment où le Saint-Siège aurait prononcé ; mais elle se voyait à la veille de jouir des honneurs du rang suprême, et poussé par elle sans doute, le duc crut réconcilier sa conscience avec sa passion en déposant entre les mains du curé d'Epinal une protestation où il disait : Qu'il était résolu de vivre en fils obéissant de l'Eglise, mais qu'il ne pouvait demeurer si longtemps séparé de son épouse sans lui faire tort et sans intéresser sa conscience. Puis il s'en vint avec elle jusqu'aux portes de Nancy, en pèlerinage à l'église Notre-Dame-de-Bon-Secours. Ils furent accueillis par une foule enthousiaste, pour qui le duc, quoiqu'il fût, était l'image de l'indépendance et de la patrie menacées. Béatrix passa sous les arcs de triomphe, aux côtés d'un époux adoré, auquel on faisait toucher des chapelets comme au corps d'un bienheureux : sa petite fille à ses côtés, elle fut pompeusement haranguée par ses « serviteurs et sujets. » Quant au duc, « il s'y trouva même des femmes assez simples qui, n'ayant point d'encens plus pur à lui offrir, pour lui marquer leur vénération, lui criaient à haute voix, en joignant les mains, que Dieu voulût le conserver avec ses deux femmes et son enfant (2). » (Avril 1644).

A ce même moment, un procès qui semblait un remords perpétuel agité devant Béatrix paraissait toucher à son terme. La marquise d'Autriche, récusant son témoignage et celui de Charles IV, soutenait que l'enfant né à Scey n'était pas mort à Belleherbe ; qu'il avait été apporté au couvent de la Visitation à

(1) *Hucq. Vie ms. de Charles IV*, p. 437.

(2) *Mémoires du marquis DE BEAUCOURT*, p. 75.

Besançon, puis conduit en Lorraine; qu'on l'avait même vu à Remiremont dans le carrosse de sa mère. Le Parlement de Dole rendit bien, le 12 mars 1644, un arrêt adjugeant la succession Cantecroix au comte de Saint-Amour et déclarant implicitement par là la non-existence d'un héritier direct. Mais la marquise, infatigable et implacable, interjeta aussitôt appel de cette sentence au grand Conseil de Malines; elle était résolue à retrouver l'enfant posthume de son fils. Le nom de Béatrix était pour longtemps encore, comme nous le verrons, compromis dans cette scandaleuse affaire; il était dit qu'elle ne jouirait jamais pleinement de son illégitime fortune.

(A suivre).

CONTRAT DE MARIAGE

de messire Jean de Chalon et de damoiselle Marie d'Anghien (1)

(4 juillet 1455)

A tous ceuls qui ces presentes lettres verront et orront, Pierre de Daillancourt, escuier, garde du scel de la prevosté de Chaumont, salut. Saichent tuit que pardevant Henri de Daillancourt et Jehan le Bacle, tabellions jurés établis à ce faire de par le Roy nostre sire au bailliage dudit Chaumont vindrent et furent presens en leurs personnes, especialement pour faire et accorder, passer et consentir ce qui s'ensuit. Noble et puissant Seigneur messire Englebert d'Anghien, chevalier, seigneur de Rameru, et noble et puissante Dame madame Marie d'Anthoin, dame desdis lieux, sa femme, souffisamment licenciée et autorisée quant at ce de mondit sieur Englebert, son mari, laquelle licence elle print en elle bien agreable d'une part. Et noble et puissant Seigneur, messire Jehan de Chalon, chevalier, seigneur de Viteaux d'autre part. Lesquelx et chacun d'eulx en pourparlant et traictant le mariage qui, au plaisir nostre Seigneur et de sainte Eglise, sera fait et solemnisé, entre lesdis messire Jehan de Chalon et mademoiselle Marie d'Anghien, fille desdis mariés, ont recongneu et reconnoissent de leur plains grey et bonne volonté sans force ou aucune contrainte avoir fait traictié et accordé ensemble ce qui s'ensuit. C'est assavoir que pour contemplacion dudit mariage, lesdis messire Englebert et madite dame Marie, sa femme, eulx faisans et portans fors en ceste partie, de noble et puissant seigneur messire Loys d'Anghien, chevalier, leur aîné filz, ont promis, donné et assigné, et par ces presentes promettent, donnent et assignent audit messire Jehan de Chalon et à ladite damoiselle Marie, fille desdis messire Englebert, et de ladite madame Marie, sa femme, la somme de cinq cens livres tournois de rente ou revenue qui seront et sortiront la nature de héritage propre pour icelle damoiselle Marie, ses hoirs et aians cause d'elle. Et icelle rente ou revenue ont promis assi-

(1) Original sur parchemin, aux archives de M. le Prince de Bauffremont-Courtenay, au château de Brienne (Aube).

gner et asseoir, promettent, assignent et asseent par ces presentes sur leur terre, seignorie, rentes revenues quelxconques de Machaut, Contyen, La Nouvelle et Prelle, assiz et situez tant es pais de Champaigne, comme de Brie et de Rathelois. Et on cas que sur icelles terres et seignories ne pourroient estre assises et fournies icelles cinq cens livres de rente ou revenue, ilz seront tenus de asseoir ce qui restera desdis cinq cens livres tournois sur partie de leurs autres terres et seignories au plus près desdis Machaut et la Preelle, et au plus grans prouffit desdis messire Jehan et damoiselle Marie, laquelle assiete desdis cinq cens livres tournois les dessusdis messire Englebert et madame Marie, sa femme, sont et seront tenus de asseoir, fournir et faire valoir ausdis messire Jehan et damoiselle Marie, dedens trois mois après la consummacion dudit mariage. Lesquelx cinq cens livres tournois de rente ou revenue se pourront racheter par lesdis messire Englebert et madite dame Marie, sa femme, ou par leurs hoirs et aians cause de lui à tous leurs bons prouffits et plaisirs, pour et parmi la somme de dix mil livres tournois qu'ilz seront tenus rendre et paier ausdis messire Jehan de Chalon et à ladite damoiselle Marie, ou à leurs hoirs et aians cause d'eulx, toutes et quantes fois qu'ilz voudront racheter lesdis cinq cens livres tournois de rente ou revenue. Et s'il advenoit que l'aisence et bon plaisir desdis messire Englebert et madame Marie, leurs hoirs ou aians cause feust de racheter à deux fois lesdis cinq cens livres de rente ou revenue et de paier et délivrer ausdis messire Jehan et damoiselle Marie, pour la moitié d'un chacun paiement, la somme de cinq mil livres tournois, iceulx messire Jehan et damoiselle Marie, leurs hoirs ou aians cause seront tenus recevoir lesdis dix mille livres tournois à deux fois et deux paiements comme dit est. Et parmi ce seront tenus et ont promis et promettent de restituer et rendre aux dessusdis messire Englebert et madame Marie, sa femme, à leurs hoirs ou aians cause d'eulx, incontinent après chacun desdis paiements la moitié de ladite rente ou revenue de cinq cens livres, qui font pour ladite moitié deux cens cinquante livres tournois, dont se mestier est seront tenus d'en deschargier lesdictes terres dessus déclairées. Et s'il advenoit que lesdis messire Englebert et madame Marie, sa femme, leurs hoirs ou aians cause d'eulx rachetassent icelle rente ou revenue de cinq cens livres tournois, en baillant ausdis messire Jehan de Chalon et damoiselle Marie leursdis hoirs ou aians cause d'eulx, ladite somme de dix mil livres tournois, iceulx messire Jehan de Chalon et damoiselle Marie, leursdis hoirs ou aians cause d'eulx seroient tenus acheter terres et héritaiges de la somme de sept mil livres tournois, laquelle terre ainsi achetée desdis sept mil livres tournois seroit et demoieroit propre héritaige desdis damoiselle Marie, de ses hoirs ou aians cause d'elle. Et lesdis trois mil livres restans seroient et sortiroient nature de meuble pour et au prouffit desdis messire Jehan de Chalon et damoiselle Marie, leursdis hoirs et aians cause d'eulx. Et moiennant les choses dessusdictes, ledit messire Jehan de Chalon a doué et doue par cestes presentes icelle damoiselle Marie, ou cas qu'elle le survivra, de la somme de quatre cens cinquante livres tournois de rente ou revenue, laquelle il a promis et assigné et par ces presentes promet et assigne en et sur sa terre, chastel, seignorie et revenu quelxconques de Pierre Pertuis assise et située au conté de Nevers. Et se ladite terre, seignorie et revenue ne pourroit fournir et valoir ladite somme de quatre cens cinquante livres tournois de rente, il a promis et promet de asseoir et assigner, et par ces dictes presentes assiet et assigne ce qui restera à asseoir d'icelle somme en et sur partie de ses autres terres et seignories au plus près dudit Pierre Pertuis et au plus grant prouffit d'icelle damoiselle. Et oultre plus a esté accordé entre lesdictes parties, que les enfens qui istront dudit mariage succéderont esgalement

chacun par teste en toute la succession, tant meubles comme héritaiges en quelxconques lieux qu'ils soient situés et assis, dudit messire Jehan de Chalon avec et ensemble les enfens dudit messire Jehan et de feue madame Jehanne de la Tremoille, jadis sa première femme, sans ce que aucun desdis enfens puisse requérir aucun avantaige plus l'un que l'autre, et non obstant les coustumes des lieux et pays où sont et seront situés et assis ledis héritaiges à ce contraires. De toutes lesquelles choses cy-dessus escriptes, lesdictes parties chacune en droit soy se sont tenus contentes par devant lesdis jurés et ont promis l'une partie à l'autre ledit traictié tout par la manière cy-dessus escript tenir ferme et estable à tousjours, sans corompre et sans aler ne faire venir contre en aucune manière, et aussi à garantir l'une partie à l'autre toutes les choses cy-dessus escriptes et déclarées envers et contre tous de troubles et empeschemens quelxconques, et avecques ce, madicte dame Marie, de l'auctorité que dessus pour elle et ses hoirs a quittié et quitte à tousjours perpetuellement, tout le droit de douaire qu'elle avoit et pouvoit avoir esdictes terres, seignories et choses dessusdictes par elle cy-dessus donnez et assignés comme dit est. Auquel traictié faire et accorder tout ainsi que dessus est escript estoient présents en leurs personnes ladicte damoiselle Marie et Englebert d'Anghien son frère, filz moinsne desdis messire Englebert et de ladite madame Marie, sa femme et frère d'icelle damoiselle, lesquels et chacun d'eulx entant que toucher leur puelit ont consenti, accordé et promis tenir ledit traictié de point en point selon sa forme et teneur, et tout ainsi et par la manière que dessus est escript et devisé sans aucun deffault et sans jamais venir contre sur peine de paier, restituer et restablir par chacune d'icelles parties à l'autre partie tous frais, missions et despens qui en deffault des choses dessusdictes non tenues et accomplies fais et encours seroient desquelz le porteur de ces lettres seroit creu par son simple serment sans autre preuve faire. Et quant à tout ce que cy-dessus est escript tenir, enteriner et accomplir lesdictes parties chacune en droit soy en ont obligés et obligent l'une partie envers l'autre tous leurs biens et les biens de leurs hoirs, meubles et immeubles presens et advenir, lesquels ou qu'ils pourront estre trouvés ilz ont pour ce soubzmis à la juridicion et contrainte du Roy notredit sire, de ses gens et officiers, et à toutes autres juridicions et contraintes quelxconques, ainsi comme pour chose recongneue et adjugé en droit, rennucans en tout ce fait lesdictes parties par leursdites foyz à tout ce généralement qui contre ces lettres ou leur teneur pourroit estre dit obiée ou proposé, et au droit disant general renunciation non valloir. En tesmoing de ce, je Pierre de Daillancourt, garde dessus nommé à la relacion desdis jurés, de leurs scaulx et seings manuelz mis à ces presentes lettres, ay scellées icelles du scel de ladicte prevosté de Chaumont et de mon propre scel en contre scel sauf tous drois. Ce fut fait quatre jours en mois de juillet, environ dix heures du matin audit jour, l'an de grâce mil quatre cens cinquante cinq.

Signé : P. Daillancourt, avec parafe, et J. Baole, aussi avec parafe, et scellé d'un scel armorié, pendant sur une double bande de parchemin.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 9 AOUT 1877.

Présidence de M. le Dr Bousson.

La séance est ouverte à 2 heures; le procès-verbal de la séance précédente est lu et adopté.

M. le Ministre de l'Agriculture désirant faire étudier certaines questions relatives aux Sociétés d'agriculture et aux Comices, nous a fait demander de lui adresser, par M. le Sous-Préfet de Poligny, une copie certifiée des statuts de la Société. Cette copie a été remise à la Sous-Préfecture par les soins du secrétaire.

M. Vallez, consul de la république de Nicaragua à Bruxelles, adresse à la Société une notice sur la république de Saint-Marin. — Remerciements.

Plusieurs concurrents se font inscrire pour le Concours du 24 septembre, et envoient des pièces constatant leurs titres aux récompenses offertes par la Société. Une commission est nommée pour fixer le nombre et la nature des récompenses et établir la liste des lauréats. Elle est composée de MM. Bousson, Pelletier, Salins, Ed. Sauria et Richard. — M. Pelletier est spécialement délégué pour inspecter les jardins de deux des concurrents.

M. le Secrétaire Général de la Société d'horticulture du Doubs envoie le programme de l'exposition qui aura lieu prochainement à Besançon, sous les auspices de cette Société.

La Société académique de Saint-Quentin envoie également le programme des différents concours qu'elle ouvre pour 1878.

Il est donné lecture d'une revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget.

M. Dunand, agriculteur à Poligny, présente différentes espèces de blé (grains et épis) provenant des semences que la Société a obtenues de la maison Vilmorin-Andrieux, de Paris. Ces blés sont réellement très-beaux, et la Société décide qu'ils seront montrés aux cultivateurs à la prochaine séance agricole, avec le tableau où M. Dunand a inscrit le rendement de chacun.

MM. Baille, président honoraire, et Prost, membre de la Société, viennent d'obtenir chacun un des principaux prix mis au concours par l'Académie de Besançon (médaille d'or et 400 francs). Ils ont de plus été nommés correspondants de cette savante compagnie. — La Société, sur la proposition du Secrétaire-Général, décide qu'il sera fait mention au Bulletin des récompenses obtenues par MM. Baille et Prost.

M. Dunand entretient la Société de l'intérêt qu'il y aurait à indiquer clairement les noms des plants de vignes expédiés au dehors ou importés dans le pays, et à les faire accompagner d'un certificat d'origine. Il donne lecture d'un mémoire qu'il a rédigé à ce sujet. Cette question de la circulation des plants de vigne emprunte à la situation actuelle de nos vignobles une très-grande importance, et la Société décide que le mémoire de M. Dunand sera inséré au Bulletin.

Le Secrétaire-Général donne lecture d'un mémoire exposant les demandes formulées par l'industrie des cuirs et des peaux, en vue des nouveaux tarifs qui doivent servir de base à l'établissement des traités de commerce internationaux, ainsi que du texte de la pétition que le syndicat central de la tannerie française se propose d'adresser à ce sujet à la Chambre des Députés. La Société est priée d'y donner son adhésion.

M. Monnoyeur, l'un des membres présents, fait remarquer combien les tarifs actuels sont onéreux pour l'industrie française et combien, en ce qui concerne spécialement l'Amérique, ils sont loin d'être les mêmes pour les produits similaires des deux pays.

La Société, après en avoir délibéré, se range à cet avis, et déclare adhérer à la pétition du syndicat de la tannerie française.

La séance est levée à 3 heures 1/2.

DU RENDEMENT DU LAIT

EN BEURRE ET EN FROMAGE DANS LES FRUITIÈRES DU JURA,
ET PRODUIT MOYEN ANNUEL DE NOS VACHES

Par M. le Dr Bousson, Président de la Société.

Si, comme le dit l'illustre Schatzmann, directeur de la station laitière suisse à Lausanne, les progrès rapides de l'industrie laitière dans les pays du Nord sont dus au contrôle extrêmement exact de la fabrication et du rendement du lait, on ne saurait trop s'occuper de ce rendement et de cette fabrication qui, chez nous, sont loin d'atteindre à la perfection, et qu'il serait si facile d'améliorer.

Dans nos fromageries par association, constituées comme elles le sont depuis leur origine, et comme elles le seront probablement trop longtemps encore, tant il est difficile de faire sortir nos cultivateurs de l'ornière de la routine et de les pousser dans la voie du progrès, comment arriver à la précision qu'on obtiendrait dans des associations mieux organisées, dans lesquelles on fabriquerait pour la société, au lieu de le faire successivement pour les sociétaires? Aujourd'hui, avec notre manière de faire, celui pour lequel on fabrique le fromage distrait toujours une quantité de lait, ordinairement peu importante, il est vrai, et qu'il est difficile de déterminer. Mais ce lait lui appartient, et il n'en doit compte à personne, sans toutefois qu'il puisse en distraire pour d'autres motifs que ceux que nous allons détailler.

Il y a d'abord des besoins qu'il faut satisfaire : Dans nos villages de la montagne, on donne chaque matin du lait à M. le curé, à l'instituteur, au garde forestier qui n'ont pas de vaches, mais on en donne, je ne sais pourquoi, lorsqu'ils ont des vaches et portent du lait à la fruitière, à des parents, quelquefois même à des amis, et, chose curieuse, c'est souvent une partie de leur lait qu'on leur rend, lorsqu'il est mesuré et



inscrit. Enfin, ce que je suis loin de blâmer, tant les privations sont grandes et habituelles pour nos cultivateurs au milieu de leurs rudes travaux, on se régale aussi un peu le jour où on fait le fromage. Chaque membre de la famille prend part à cette petite fête, remarquable par la modicité de la dépense qu'elle occasionne, car elle se borne à quelques litres de lait, dont la valeur doit très-rarement s'élever à 1 franc ! Quelle différence entre cette dépense si minime et surtout si légitime, et celles que font sans remords, et au détriment de tous, un mauvais père, un fils dénaturé, qui hantent les auberges, pendant que les autres membres de la famille prodiguent leurs sueurs pour subvenir à ces folles dépenses.

Je crois être tout-à-fait dans le vrai en portant à 8 litres par jour le lait ainsi distrait à la fabrication de la fruitière de Chamole, dont j'ai déjà fait la statistique en 1873, mais en procédant d'une manière toute différente et avec des éléments beaucoup moins complets que ceux que j'ai pu obtenir pour 1876.

Je dois ces derniers à Ambroise Paget, fruitier à Chamole, où il exerce sa profession depuis 1826, c'est-à-dire depuis 50 ans, sans la moindre interruption. Je ne connais dans nos fruitières aucun service approchant d'une aussi longue durée dans la même société. De pareils serviteurs doivent être signalés; je cite celui-ci d'autant plus volontiers que, depuis 1826, il n'a cessé de mériter l'estime et l'affection de tous les habitants du village.

Sur ma demande, A. Paget a pris chaque jour, pendant toute l'année, la note très-exacte du lait porté pour chaque fabrication, de la crème qu'on en a retirée et du poids de ces fromages, qui tous ont été livrés au marchand, et par conséquent pesés très-exactement. Avec tous ces éléments, j'arrive à un rendement aussi précis que possible, en beurre et en fromage dans nos fruitières.

Je regrette toutefois de n'avoir pas demandé qu'on prit le poids de chaque fromage au moment où on le mettait en cave. J'aurais ainsi, non-seulement pour chaque mois, mais aussi pour chaque jour de l'année, la quantité de lait nécessaire pour faire 1 kilog. de fromage, chose fort importante, car, à certaines époques, comme nous allons le voir, le rendement varie dans de grandes proportions d'un mois à l'autre; celui d'une vache fraîchement vélée est beaucoup moins riche en fromage et en beurre que celui d'une vache qui a mis bas depuis cinq à six mois. Il en est à peu près de même tant que les vaches don-

nent du lait en abondance, c'est-à-dire que plus elles en donnent, moins il est riche.

En 1876, les 52 sociétaires de la fruitière de Chamole avaient 200 vaches dont ils portaient le lait à la fruitière. Voici, mois par mois, le détail de ce lait, de la crème qu'on en a retirée et du lait distrait pour les usages que j'ai signalés.

	Lait livré à la fruitière.	Crème retirée.	Lait restant.	8 lit. par jour pour les besoins journaliers (31 jours).	Lait fabriqué.
Décembre	6,142 lit.—	874 lit.=	5,268 lit.—	248 lit.=	5,020 l.
Janvier	9,082 —	643 =	8,439 —	248 =	8,191
Février	12,040 —	684 =	11,356 —	232 =	11,124
Mars	18,324 —	927 =	17,397 —	248 =	17,149
Avril	26,557 —	1,100 =	25,457 —	240 =	25,217
Mai	32,646 —	1,216 =	31,430 —	248 =	31,182
Juin	38,004 —	1,362 =	36,642 —	240 =	36,402
Juillet	40,694 —	1,479 =	39,215 —	248 =	38,967
Août	38,753 —	1,503 =	37,250 —	248 =	37,002
Septembre	31,514 —	1,452 =	30,062 —	240 =	29,822
Octobre	26,286 —	1,448 =	24,838 —	248 =	24,590
Novembre	14,751 —	778 =	13,973 —	240 =	13,733
	294,793	— 13,466 =	281,327	— 2,928 =	278,399.

Ce tableau du produit mensuel de nos vaches laitières est intéressant sous plusieurs rapports. On y constate d'abord que, depuis le commencement de l'année de la fruitière, qui débute au 1^{er} décembre, pour finir le 30 novembre suivant, la quantité du lait produit va sans cesse en augmentant jusqu'à la fin de juillet; je dois toutefois constater que pendant la première quinzaine de décembre, la diminution continuait, que le 14 elle a cessé, parce qu'alors on a commencé à apporter du lait de vache fraîchement vélée, puis la fruitière est restée stationnaire jusqu'au 23, époque à laquelle, par la même raison, l'augmentation s'est accentuée de manière à donner, le 31 décembre, 40 litres de lait de plus par jour que le 22, et à augmenter de plus en plus, chaque jour, jusqu'à la fin de juillet.

Aux 40,694 litres portés à la fruitière pendant le mois de juillet, ajoutons 20 litres par jour employés pour les besoins des 52 ménages des sociétaires, ou 620 litres pour le mois, = 41,314 litres obtenus de 200 vaches pendant le mois où elles ont été la plus abondantes, ce qui ne donne qu'une moyenne de 6 litres 88 cent. par vache et par jour.

Quel est le cultivateur de nos pays qui se contenterait d'un troupeau,



de vaches qui ne lui donneraient qu'une moyenne aussi minime, dans le moment où elles seraient le plus abondantes ? Et cependant, un très-grand nombre de nos fruitières n'atteignent pas même ce résultat. En effet, les 200 vaches de Chamole ont produit 25,123 kilog. de fromage, c'est-à-dire 125 kilog. 515 par vache. Cette moyenne dépasse, comme on peut le voir dans le tableau ci-joint de la production laitière de la totalité des fruitières de l'arrondissement de Poligny, dont 67 alimentées par 96,648 vaches, n'ont pas atteint cette moyenne. Voici, du reste, les résultats généraux obtenus dans toutes les fromageries de notre arrondissement pendant les trois dernières années.

	Nombre des fruitières.	Nombre des vaches.	Quantité de fromage fabriqué.	Moyenne par vache.	Prix de vente de cette quantité de fromage.
1874	195	21,222	2,619,000 kil.	123 kil. 409	3,307,124 f.
1875	192	21,193	2,591,641	122 287	3,329,061
1876	190	21,448	2,724,864	127 511	4,256,426

Nous avons cinq fruitières de moins en 1876, ce qui ne veut pas dire qu'on n'est pas satisfait de leur résultat et qu'on y renonce. Ce sont de petites fruitières qui n'ont pas craint de porter leur lait quelquefois à plusieurs kilomètres, pour se réunir à des associations plus fortes et plus avantageuses.

Des résultats obtenus dans notre arrondissement pendant ces trois dernières années, on peut conclure que la moyenne du lait obtenu de nos vaches dans le moment de l'abondance ne dépasse pas 6 litres 50, et cependant nous en avons qui en donnent 18 et 25 litres ; il est vrai qu'elles sont rares, mais celles qui en donnent 10, 12 et 15 litres sont assez communes. Nous avons donc les éléments nécessaires pour améliorer notre race. Mais le moyen de donner le feu sacré à nos cultivateurs, nous le cherchons encore. Ils commencent toutefois à s'émouvoir ; la connaissance de l'écusson, que nous cherchons depuis plusieurs années à vulgariser, serait-elle déjà pour quelque chose dans l'augmentation obtenue en 1876 ? Nous pourrions le croire, si cette moyenne continuait à augmenter ; il nous faut quelques années de progrès pour pouvoir tirer cette conclusion.

Il m'a paru fort intéressant de pouvoir comparer le produit en fromage de nos vaches avec celui des vaches du département du Doubs, notre voisin. Je lis, page 429 du volume des primes d'honneur en 1865, qu'en 1866, la Société d'agriculture du Doubs a constaté que l'industrie fromagère se distribuait comme il suit dans les divers arrondissements :

	Nombre des fruitières.	Nombre des vaches.	Quantité de fromage fabriqué.	Moyenne par vache.
Besançon	123	10,879	1,573,612 k.	144 k. 646
Baume-les-Dam.	262	5,370	627,607	116 872
Montbéliard	121	3,220	397,423	123 423
Pontarlier	76	20,892	2,695,859	129 037
En 1876, Pontarlier avec		22,511 a fait	2,874,368	127 687

Le rendement de Besançon est exceptionnel ; je n'ai pu me rendre compte de cette différence. On peut, il est vrai, dans une exploitation bien dirigée, obtenir des résultats plus beaux encore. Dans le tableau ci-joint du rendement des fruitières de l'arrondissement de Poligny, nous en avons 25 sur 190 qui, en 1876, ont atteint la moyenne de 150, 170, 180 et même près de 200 kilog. par vache, tout en n'ayant pour l'arrondissement entier qu'une moyenne de 127 kilog. 511. Mais une moyenne de 144 kilog. 646 me paraît bien extraordinaire pour tout un arrondissement où il y a 123 fruitières pour 10,879 vaches, et entouré de pays dont la production par vache serait bien inférieure.

L'arrondissement de Pontarlier, avec 22,511 vaches, arrive à 127 k. 687, mais il n'a que 76 fruitières, tandis que Poligny, avec ses 21,448 vaches, en a 190, c'est-à-dire qu'à Pontarlier il n'y a que de très-grosses fruitières, ayant environ 300 vaches chacune pour les alimenter, tandis qu'à Poligny nous avons des fruitières de 35 à 40 vaches, comme celle de Vaux, que j'habite et dont je suis sociétaire, d'autres de 40 à 50; ces petites fromageries chôment pendant plusieurs mois d'hiver, et pendant ces chômages, il y a plus ou moins de lait qui reçoit une autre destination et dont on ne fabrique pas du fromage. On peut en dire autant de Montbéliard et de Baume-les-Dames, dont les rendements sont loin d'atteindre celui de Besançon.

Je pense que nous pouvons porter la moyenne du produit de nos vaches à 125 kilog. de fromage et à 6 litres 50 de lait par jour, dans le moment où elles en donnent le plus dans nos fruitières. Il est bien certain que chacune de nos vaches donnent plus de 6 litres 50 au moment où elles viennent de mettre bas, mais j'ai cru plus convenable de prendre la moyenne du produit général au moment où ce produit est le plus considérable, car c'est alors le véritable moment où on peut espérer avoir quelque certitude de porter le jugement le plus équitable sur le produit de la généralité des vaches de nos fruitières.

De pareils résultats ont fait, il est vrai, la fortune de notre pays, mais ils ne peuvent nous satisfaire, puisque nous pouvons faire beaucoup



mieux encore; en effet, nous possédons un excellent moyen pour améliorer notablement le produit de nos vaches laitières. A l'aide de ce moyen mis à notre disposition par Guénon, nous pouvons obtenir cette amélioration, non-seulement sans dépense, mais encore sans nous donner d'autre peine que celle de bien choisir nos élèves et nos reproducteurs. Les vaches qui donnent 10 à 15 litres de lait par jour, dans le moment où elles sont le plus abondantes, ne sont pas rares dans nos villages; on en trouve même quelquefois 1 ou 2 sur 100 qui sont citées à juste titre pour l'abondance de leur lait : elles en donnent 18, 20 et 25 litres par jour. En nourrissant les veaux de ces vaches exceptionnelles servies par des taureaux bien écussonnés, nous obtiendrions d'admirables résultats. Nous arriverions peut-être à doubler notre production laitière. Mais, sans réaliser de si beaux résultats, nous finirions par augmenter nos produits dans des proportions dont on ne se rend certainement pas compte.

Essayons d'en donner une idée.

Nous avons vu qu'en 1876, l'arrondissement de Poligny, dont la population est de 66,841 habitants, avait livré au commerce pour 4,286,426 fr. de fromage; ajoutez à cette somme la valeur considérable du beurre, celle du lait consommé dans les familles, celle du fromage consommé par les producteurs et par les propriétaires de fermes dans la montagne, qui ne manquent jamais, dans les conventions faites avec leurs fermiers, de réserver pour chaque année de la durée du bail, une certaine quantité de beurre et un fromage. Je crois être au-dessous de la vérité en évaluant ces différents produits à 1,250,000 francs; le beurre seul doit représenter une valeur plus considérable, ce qui porterait la production laitière de nos 21,448 vaches à 5,500,000 fr. pour une année.

Telle est la somme que nous pourrions obtenir en doublant nos produits. On ne croira jamais qu'ayant une telle fortune à notre disposition, nous négligeons absolument de nous occuper des moyens à l'aide desquels nous arriverions à la réaliser. Il faudrait, il est vrai, un certain nombre d'années pour obtenir une pareille amélioration, mais comme nous l'avons vu, nous avons déjà un certain nombre de fruitières qui dépassent de beaucoup les moyennes de 122, 123 et 127 kilog., pourquoi les autres n'arriveraient-elles pas bientôt à atteindre ces moyennes et à les dépasser, puisque nous avons d'excellentes vaches qui produisent 250 et même 300 kilog. de fromage par an.

On a porté à la fruitière de Chamole 294,793 litres de lait en 1876.

Ajoutons-y 20 lit. par jour pour les besoins des 52 ménages des sociétaires	7,300 —
Pour nourrir 60 veaux, à 250 lit. par tête	15,000 —
Pour 140 veaux livrés au boucher, à 100 litres par tête	14,000 —

Total 331,093 litres de lait produits par 200 vaches = 1655 litres 46 centilitres par vache pour l'année, et 4 litres 53 centilitres par jour pendant toute l'année.

Dans un travail précédent, fait sur la fruitière de Chamole, avec d'autres éléments et en procédant d'une manière toute différente, je suis arrivé à des résultats tellement identiques à ceux que j'obtiens aujourd'hui, que je me crois en droit de conclure que chacune de ces statistiques est d'une parfaite exactitude. En 1873, j'avais pris à différentes époques la moyenne du lait nécessaire pour produire 1 kilog. de fromage, et trouvé ainsi une moyenne de 10 litres 96 centilitres pour l'année. Connaissant la quantité de fromage produite, j'avais dit (page 74 de mes Conférences) : On a fabriqué à Chamole 24,857 kilog. de fromage \times 10 litres 96 centil. = 272,423 litres de lait. Le produit total des 190 vaches de Chamole pendant l'année 1873 était de 314,170 litres = 1,653 litres 52 centil. par vache pour l'année, et 4 litres 53 centil. par jour pendant toute l'année.

Les 278,399 litres de lait fabriqués à la fruitière de Chamole ont produit 25,123 kilog. de fromage, ce qui donne une moyenne de 11 litres 8 centil. de lait pour 1 kilog. de fromage pour l'année entière. Elle est à 12 centil. près la même que celle que j'avais obtenue en 1873. Nous constaterons des écarts plus grands, du jour au lendemain, dans le relevé complet des opérations journalières du mois de mai.

Des 294,793 litres de lait portés à la fruitière de Chamole, on a retiré 13,466 litres de crème, c'est-à-dire 1 litre de crème pour 21 litres 89 centil. de lait, ou 4 litres 57 centil. de crème pour 100 litres de lait. En 1873, j'avais trouvé 4 litres 41. J'insiste sur ces rapprochements, parce qu'ils me paraissent donner la preuve de l'exactitude de mes opérations.

En moyenne, il faut 2 litres 50 à 2 litres 60 de crème pour faire 1 kil. de beurre; en admettant 2 litres 60, nos 13,466 litres de crème auraient produit 5,179 kilog. 230 de beurre à 2 fr. 80 le kilog — on l'a payé très-longtemps 3 fr. et même, rarement, il est vrai, jusqu'à 3 fr. 20, —

on aurait donc produit du beurre pour 14,501 francs, qui égalent les 578 de la valeur du fromage produit.

Les vaches de Chamole ont donné en from. un produit de	40,047 f.
En beurre, 5,179 kil. 230 gr. à 2 fr. 80 le kilog.	14,501
En veaux, 200 veaux à 30 f. l'un	6,000
Avec 7,300 litres de lait conservés pour les besoins des 52 ménages des sociétaires, on aurait obtenu 333 l. 847 de crème à 2 l. 60 pour 1 kil. de beurre = 128 k. 4 à 2 fr. 80 =	359
Les 6,966 l. 60 restant avec les 2,920 l. provenant des 8 l. retirés chaque jour de la fabrication, comme nous l'avons dit = 9,886 l. 12 qui auraient produit 892 kil. 249 de fromage à 154 fr. 50 les 400 kilog. =	1,379
On a fabriqué 749 pièces de from., pour chacune desquelles on peut compter pour le beurre de petit lait, le serret et la recuite, 4 fr. =	2,996

Total de la production laitière de 200 vaches 65,282 f.
ou 326 fr. 44 de produit brut par vache. Quant aux frais de fabrication, en voici les détails :

1° Les gages du fruitier	800 fr.
2° Le combustible, moins de	500 —
3° Caillettes et entretien du Mobilier	200 —
	<hr/> 1,500 fr.

ou 7 fr. 50 par vache; il reste donc 319 fr. de produit net par tête de vache, sans parler du fumier, dont la valeur n'est pas à dédaigner. Avons-nous des animaux, élèves ou autres, dont le produit soit égal à celui de nos vaches laitières et nous payant aussi chèrement le fourrage qu'ils consomment? Je ne le pense pas.

Travaillons donc sans relâche à l'amélioration de cette espèce de bétail si précieuse, et à laquelle nulle autre ne peut être comparée dans nos montagnes, où elle a déjà répandu l'aisance et dont elle est destinée à faire la fortune.

Cherchons actuellement la moyenne du rendement du lait pendant chacun des 12 mois de l'année. Nous ne pouvons nous dispenser, pour la trouver, de recourir aux pesées ou livraisons faites au marchand. Je connais cette moyenne pour tous les jours de l'année, si j'avais eu plus tôt l'heureuse idée de faire prendre le poids de chaque pièce en la mettant en cave. Je signale cette lacune aux personnes disposées à travailler cette importante question.

La première livraison a eu lieu le 24 mai ; elle comprenait tous les fromages fabriqués du 1^{er} décembre 1875 au 10 février 1876 : elle se composait de 60 pièces. Voici le détail des opérations :

Lait porté à la fruitière.	Crème retirée de ce lait.	Lait restant,	Lait retiré pour les besoins journal. 8 l. par jour, 72 jours.	Lait employé à la fabrication.	Fromage produit, par kil. des 2 mois et 10 j.	Moyenne
-------------------------------	------------------------------	------------------	--	-----------------------------------	---	---------

18,709 lit. — 1,730 = 16,979 lit. — 576 = 16,403 lit. 1,657 k. 5 9 l. 89

c'est-à-dire que du 1^{er} décembre au 10 février, avec 16,403 lit. de lait, on a fabriqué 1,657 kil. 500 de fromage, ce qui fait pour ces 2 mois et 10 jours une moyenne de 9 litres 89 centil. de lait pour 1 kilog. de fromage.

Lors de la livraison faite au marchand, on pèse en bloc toutes les pièces fabriquées pour le même sociétaire pendant la période de fabrication qui est à livrer, et on ne connaît pas le poids de chaque pièce en particulier.

Cette première pesée a commencé par les fromages de Jean-François Faivre, propriétaire du premier fromage fabriqué ; il a livré 7 pièces. Voici les détails de cette production :

Le 2 décembre, 1 fromage fabriqué avec 242 litres de lait.

Le 18 — 1 — — 245 —

Le 26 — 1 — — 259 —

Le 5 janvier, 1 — — — 311 —

Le 15 — 1 — — 259 —

Le 21 — 1 — — 267 —

Le 31 — 1 — — 295 —

1,878 litres de lait avec

lesquels on a fabriqué 195 kilog. de fromage, ce qui donne une moyenne de 9 litres 63 centil. pour les deux mois de décembre et de janvier. Heureusement, plusieurs sociétaires n'ont eu qu'une pièce à livrer pendant cette période, ainsi :

Le 8 déc., avec 240 lit. de lait, on a fait 26 k. de fromage.	Moyenne.
Le 14 — 245 — — 26 — 500 —	9 lit. 23
Le 21 — 260 — — 28 — 500 —	9 — 20
Le 30 — 304 — — 31 — —	9 — 12
	9 — 80

1,049 litres. 112 kilog.

Moyenne du mois de décembre : 9 litres 36. La moyenne du 30 décembre est de 9 lit. 80 au lieu de 9 lit. 12, comme celle du 21, parce

qu'à la fin de décembre, il y avait déjà une grande proportion de lait frais.

Le 1^{er} janvier, 311 lit. de lait ont donné 31 kil. de from. = 10 l. par kil.

Le 10 — 251 — 25 — = 10 —

Le 18 — 270 — 25,5 — = 10,59 —

Le 25 — 280 — 27 — = 10,37 —

1112 litres 108 k. 5 = 10,24
moyenne de janvier.

La quantité de lait frais augmentant, la moyenne du lait monte proportionnellement.

Le 3 février, 307 lit. de lait ont donné 29 k. 5 de from. = 10 l. 40 par kil.

Le 14 — 360 — 34 5 — = 11 42 —

Le 20 — 389 — 35 — = 11 11 —

Le 29 — 708 — 62 — = 11 48 —

1764 litres 158 kilog. = 11 l. 16
moyenne de février.

Jusqu'au 27 février, on ne faisait qu'un fromage avec les deux traites de la journée; à dater du 28, on a eu assez de lait pour faire deux fromages avec trois traites; c'est pour cette raison que le 29 février on a fait deux fromages et qu'on a fabriqué 708 litres de lait provenant de trois traites, au lieu de 389 litres fabriqués avec deux traites, pour faire un fromage le 20 février.

Le 3 mars, 732 lit. de lait ont donné 62 k. 500 de from. = 11 l. 74 par kil.

Le 11 — 767 — 63 500 — = 12 07 —

Le 23 — 913 — 75 — = 12 16 —

Le 31 — 686 — 56 — = 12 28 —

3098 litres 257 kilog. 12 l. 05
moyenne de mars.

Le 31 mars, on a commencé à faire un fromage à chaque traite.

Le 5 avril, 758 lit. de lait ont donné 61 k. 500 de from. = 12 l. 32 par kil.

Le 13 — 806 — 65 500 — = 12 30 —

Le 20 — 831 — 70 — = 11 87 —

Le 30 — 880 — 73 500 — = 11 99 —

3275 litres 270 k. 500 12 l. 13
moyenne d'avril.

(A suivre.)

LE PHYLLOXERA.

De la préservation de la région indemne.

(Fin).

III.

En rassemblant les éléments qui précèdent, notre but n'était que de toucher à ce qui avait trait directement à la préservation de notre région, en faisant un examen critique de ce qui avait été proposé de plus simple et de meilleur, sur le sujet, par les hommes compétents. Quelques développements sur les expériences de M. Marès, qui ne labour pas le sol, mais qui au contraire le comprime, sur l'ensablement et l'emploi du coaltar dans ses propriétés engluantes ou plastiques, offraient une matière capable d'intéresser nos lecteurs et qui se rattachait à nos précédentes études. Nous y reviendrons une autre fois, s'il y a lieu.

Les détails nécessaires où nous a conduit notre résumé de l'histoire naturelle du phylloxera, nous engagent à nous circonscrire dans un champ plus limité : nous nous attacherons tout spécialement aux derniers travaux des délégués de l'Académie des sciences, travaux qui donnent lieu à des applications toutes différentes des premiers essais.

C'est la voie nouvelle et très-probablement la plus sûre.

En suivant une impulsion toute spontanée, nous ne laisserons pas échapper la meilleure occasion qui puisse se rencontrer pour nous d'exprimer, du fond de notre obscurité, notre vive gratitude envers nos illustres savants pour les facilités singulières que leurs précieux travaux offrent aux praticiens qui souhaitent de bien connaître leur ennemi afin de mieux s'en préserver.

On nous accusera peut-être de témérité en nous voyant butiner ainsi dans un champ justement réservé!

Que notre sincérité soit comptée à notre décharge!

D'une part, la multiplicité des tentatives presque vaines pour atteindre le phylloxera avec un succès complet dans la région souterraine, d'autre part la simplicité et l'économie dans les moyens que la préservation — et non la guérison — exigent, si l'on veut obtenir une application très-générale, ce sont là deux considérations qui militent en faveur de l'action l'extérieur.



En premier lieu, admettons d'abord de confiance cette opinion soutenue par M. Balbiani, que *sans l'intervention périodique de la génération bisexuelle, la race hypogée s'éteint par suite de la reproduction parthénogénésique seule qui manifeste à la longue ses effets sur l'organisme dont elle affaiblit la vitalité jusqu'à en amener l'épuisement complet et la stérilité* (C. R., 2^e sem. 1876, p. 208).

Dans un travail que nous avons publié ici même, il y a deux ans (1), nous émettions d'une façon assez nette la pensée que c'était *sur l'insecte parfait qu'il fallait agir*. Le peu de fixité de l'aile, sa sortie et sa durée soumises aux caprices de la saison, indiquent assez combien l'action serait difficile de ce côté (2). L'ailé est-il bien lui-même l'insecte parfait? L'insecte fécondé, au contraire, qui sort de lui joue un rôle si divers et si long qu'on doit plutôt le considérer comme le nœud par excellence du cycle d'une génération complète. C'est la *pupe*, c'est le *sex-né*, c'est la *chrysalide* ou l'*œuf d'hiver*, c'est la *fondatrice de la première galle* : toujours le même individu.

Les procédés récemment préconisés s'attaquent avec raison à l'*œuf d'hiver*.

En premier lieu, c'est le *décorticage* qui cherche à détacher cet œuf de sa retraite à peu près connue. Cette opération, pour être bien faite (et elle doit l'être ou c'est du temps perdu), est longue, pénible et mortellement ennuyeuse. Si l'on se permet de laisser tomber sur le sol les poussières du décorticage, surtout quand le travail est tardif, il est à craindre que l'on ne fera qu'un déplacement de l'*œuf d'hiver*. Ce serait d'une prudence élémentaire que de faire usage de la cuvette échantonnée, et encore....

Vient ensuite le *badigeonnage à l'huile lourde* de gaz, procédé plus expéditif, décrit avec soin par M. M. Boiteau (C. R., 1876, 2^e sem., p. 1026). Il faut reconnaître que de grandes précautions doivent être prises pour obtenir le degré de force constant de la dissolution avec l'eau, si l'on veut qu'elle soit capable de désorganiser des œufs très-résistants, et, qu'en même temps, elle n'imbibe ni ne brûle les yeux si précieux de la base des sarments et le point de sortie des racines du collet.

Ces deux procédés sont ceux que l'on peut conseiller comme étant

(1) *Concours sur la maladie de la vigne en Franche-Comté, en 1777*, p. 34, 110, 141 et 173 (année 1875).

(2) Le procédé original des *feux très-brillants le soir*, proposé par M. le comte de Jouffroy, président de la commission du phylloxera (Doubs), peut être rappelé à ce sujet. Si l'ailé est sensible à ce simple piège, rien ne serait plus ingénieux.

les meilleurs sous tous les rapports. On souhaiterait cependant échapper à leurs longueurs ou à leurs inconvénients.

Serait-il possible de se rendre maître de l'insecte d'une manière plus simple et plus économique?

Nous allons proposer un moyen qui peut répondre à cette demande.

Si le procédé ne vaut rien, la science, en nous disant pourquoi, complètera ses éclaircissements sur un point bien intéressant, et il y aura encore profit.

Opérations préparatoires. — Dans le courant de l'année, veiller à un ébourgeonnage parfait, afin de ne laisser sur le cep que les jeunes bois utiles. Cela simplifiera d'abord le travail de l'émondage et ne donnera pas lieu à un grand nombre de points d'élection de l'œuf d'hiver éparpillés sur le vieux bois. — C'est une observation utile, surtout à ceux qui voudraient pratiquer le moyen luxueux du décortilage parfait. — Procéder pendant l'hiver à un émondage soigné, qui consistera à réduire le cep à deux bourgeons, que l'on raccourcira un peu s'ils sont fort longs. Les débris de cette taille préliminaire, et en particulier la vieille branche à fruit qui doit présenter des points d'élection fort nombreux, seront recueillis avec soin et brûlés.

Opération définitive. — Au commencement du mois de mai, quand les yeux des deux tiers supérieurs des sarments auront développé leurs jeunes feuilles, dès que sur cette végétation fort active et fort tendre on aura acquis la certitude qu'a eu lieu l'ascension des insectes sortis des œufs d'hiver, quoi de plus simple que de les y surprendre en opérant la taille, sur les yeux non-débouffés de la base. Il est à peine nécessaire d'ajouter que l'on recueillera avec le plus grand soin, dans un panier bien garni, sans égrener de jeunes pousses, tous les résidus de la taille, pour les brûler immédiatement.

Il suffit de rappeler les observations relatives à la fréquence des galles sur les vignes élevées et sauvages pour conseiller, au prix de quelques modifications dans l'échalassage, une augmentation dans la distance et dans la hauteur des ceps. On ajouterait ainsi une grande sûreté d'effet au piège tendu au phylloxera.

L'application du système des éclaircies de M. J. de Jouffroy trouverait là naturellement sa place.

C'était une solution spéciale au phylloxera que nous indiquions déjà dans notre étude sur *Un beau cep à Besançon* (*Courrier franc-comtois* du 1^{er} au 6 mars dernier).

N'était la complication que nous cherchons à éviter le plus possible,



nous ajouterions qu'un *collier* d'une substance répugnante pour l'insecte (goudron ou coaltar), en un point du tronc où l'application serait la plus facile, assurerait encore, sans grande peine ni dépense, la durée suffisante de la vie aérienne.

C'est bien là une application de la taille tardive à laquelle nous ne songions guère lorsque l'année dernière nous faisons de cette pratique l'unique objet de nos préoccupations viticoles. Notre vénérable ami, M. Ch. Picot, qui a tant travaillé dans cette voie, serait le premier à s'en réjouir. Le fléau des gelées printanières serait conjuré, en même temps que le phylloxera.

Faisons remarquer toutefois que pour pratiquer la taille tardive, il est très à propos d'avoir des vignes vigoureuses et bien tenues. Ce qui, du reste, devrait être la règle.

Cette pensée de surprendre, comme dans un coup de filet, la race aérienne du phylloxera, sort naturellement des faits dont la découverte appartient à la science. C'est de l'exactitude de ses observations que dépendra la valeur du procédé.

Mais votre procédé est trop simple, va-t-on dire, pour qu'on n'ait pas déjà songé à la possibilité d'un pareil résultat.

Je ne sais. — En tout cas je n'ai rien lu de ce genre depuis les observations de M. Boiteau sur la direction ascendante que prennent les épigés au sortir de l'œuf d'hiver et de la galle.

La recherche de plus en plus absorbante des substances chimiques insecticides et des procédés d'emploi éloigne des conceptions plus simples, et, d'un autre côté, les habitudes de taille très-précoce, très-condamnables à d'autres titres, expliquent comment on passe à côté des ressources que peut offrir une pratique contraire.

La région indemne, mais voisine du phylloxera, doit prendre des précautions; elle ne les prendra d'une manière générale et réellement utile qu'à la condition de ne point sacrifier la plus grande partie de son revenu en traitements préventifs trop coûteux.

C'est pourquoi il serait fort à souhaiter que le procédé élémentaire et économique que nous publions donnât les résultats qu'indiquent la théorie ou plutôt l'observation scientifique, résultats que nous supposons vrais, jusqu'à preuve du contraire.

Après cette digression un peu personnelle, mais qui peut intéresser la région à préserver, il est temps de conclure et de terminer en revenant à cette question de l'urgence de l'organisation de la surveillance générale du phylloxera.

Il ne faut pas douter que l'on ne puisse facilement rencontrer dans tous nos vignobles les éléments du personnel nécessaire à cette organisation. Là, dans chaque commune, devrait être constitué un comité spécial dirigé par celui de ses membres qui présenterait les meilleures garanties d'aptitude physique et intellectuelle. Ces comités entreraient en communication avec la commission départementale dès qu'il y aurait lieu. Ils recevraient tous une petite publication très-précise et très-claire sur le phylloxera, rédigée par des hommes ayant vécu dans l'observation du fléau et à qui un bon sens pratique a communiqué un *flair* particulier. Cette instruction, contenant une planche chromo-lithographiée, où ne seraient pas oubliés les signes extérieurs sur lesquels nous avons tant insisté, serait l'objet de l'étude et des commentaires des petits comités de surveillance qui auraient soin de répandre le plus possible autour d'eux les connaissances acquises.

Dans nombre de cas, le zèle de MM. les instituteurs, utilisé déjà avec tant de succès pour des œuvres accessoires de la culture, telle que la protection des petits oiseaux et de leurs nids, la chasse aux hannetons, etc., serait la ressource dans une nouvelle mission qui peut devenir d'une importance capitale.

Nous ne saurions trop affirmer que notre préservation dépend de cette simple et prévoyante organisation générale de surveillance. En répandant où elles n'ont pas encore pénétré la connaissance et la *crainte de l'ennemi*, elle rendra facile et naturelle l'*ACTION ÉNERGIQUE ET LÉGALE dès le principe*, s'il y a lieu. Ce qu'on a reconnu bon et nécessaire chez les autres, on doit l'accepter de bonne grâce chez soi. De cette façon on ne sera pas exposé dans la région encore indemne à entendre cette déplorable exclamation : toujours trop tard.

Alfred VAISSIER.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES.

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Le canard du Labrador. — Parmi tous les canards que nous possédons, il en est un dont je ne saurais trop conseiller la propagation. Je veux parler du canard du Labrador. Grâce aux efforts constants de la Société d'acclimatation, ce volatile est aujourd'hui assez répandu en France, où il s'est parfaitement domestiqué.



Le Labrador est un des plus jolis palmipèdes que nous possédions. De la taille d'un canard ordinaire, son plumage est du plus beau noir, avec de magnifiques reflets verts et bleus sur la tête et le dos. En vieillissant, la femelle prend quelques plumes blanches, tandis que le mâle semble, au contraire, devenir de plus en plus noir; mais ce qui le rend précieux entre tous, et le point sur lequel j'insisterai, c'est sa grande productivité. La ponte varie de 60 à 80 œufs; de plus, les canes sont jusqu'à trois convées par an, comme j'ai pu l'observer moi-même depuis quelques années. La dernière a lieu vers le mois d'octobre. Les œufs que la femelle pond au commencement du printemps sont recouverts d'une espèce de matière noire qui leur donne une couleur très-foncée à mesure que la ponte s'avance; cette couleur disparaît et ils deviennent d'un gris verdâtre.

On a longtemps pensé à tort que ce canard était monogame. Une suite d'expériences consécutives que j'ai faites ne laissent aucun doute à cet égard, et, comme dans nos races les plus communes, un mâle suffit à cinq ou six femelles, on a remarqué que le mâle du Labrador se croise volontiers avec la cane ordinaire, tandis que la femelle n'a jamais été fécondée par aucun canard autre que celui de race pure.

Les petits canetons sont des plus faciles à élever, tout leur est bon. Placés dans un milieu analogue, j'ai vu bien des fois des canards de Rouen périr là où les Labradors résistaient. Toujours en chair, ils n'ont pas besoin d'être engraisés. Aucune autre race n'a une qualité de viande qui lui soit supérieure. Elle se rapproche un peu de celle du canard sauvage avec bien plus de délicatesse. Au point de vue de l'alimentation, le Labrador peut lutter avec nos meilleures espèces, et, en bien des circonstances, il les dépasse.

Je ne saurais trop insister sur les ressources qu'offre l'élevage du canard aux personnes qui habitent la campagne. Sujet à moins de maladies que la plupart des hôtes de la basse-cour, le canard trouve sa vie partout, il utilise à son profit tout ce qu'il rencontre. Pour lui, la pépie est inconnue, la crise du rouge n'existe pas, la mue l'atteint à peine; enfin, il peut être mangé sans être attendu, et en quelques minutes on a sous la main un mets exquis et savoureux.

Aujourd'hui, le Labrador est une race acquise. Il faut la répandre le plus possible. Avec des croisements intelligents, peut-être arrivera-t-on à augmenter d'une manière sensible la ponte de nos races communes; cela vaut bien la peine d'être essayé. (*La Basse-Cour*, N° 5, mars 1877).

De l'Apiculture au point de vue moral. — Tout homme, à la campagne et à la ville, a des moments de loisir, et la plus grande partie de ces moments sont souvent employés à des choses inutiles et même nuisibles ; tandis que l'apiculture, comme moyen de délassement, deviendra, en été comme en hiver, un moyen de moralisation.

Si l'on fait de l'apiculture d'une manière routinière, machinale, sans intelligence, sans aucun esprit d'observation, sans se rendre compte des moyens qu'on emploie, sans intérêt pour les abeilles, nous comprenons que cette culture, comme toute autre faite dans le même esprit, laisse l'individu indifférent et qu'elle n'exerce pas sur lui, et par sa faute, la salubre influence qu'elle est appelée à exercer. Mais si, après avoir constaté que cette culture est une source de bien-être matériel, l'apiculteur cherche à se rendre compte de l'admirable organisation d'une colonie d'abeilles, de l'harmonie qui règne chez ce petit peuple, de l'exactitude mathématique de ses constructions ; s'il observe leur prévoyance judicieuse, leur prudence, leur courage, leur dévouement réciproque et leur amour pour leur commune mère, ainsi que la beauté et l'excellence de leurs produits, il sera pénétré d'un sentiment d'admiration qui le portera à s'intéresser davantage à la prospérité de ces précieux insectes.

En été, les quelques moments de loisir dont il pourra disposer seront consacrés à les suivre et à les aider dans leurs travaux. Chaque jour lui apportera une nouvelle découverte, une nouvelle leçon qui le porteront à mieux comprendre et à mieux apprécier les lois qui les régissent.

Pour celui qui commence, les opérations qui, à cause de son incapacité, lui paraissent d'abord difficiles, lui deviennent tous les jours plus faciles, et ses observations, toujours plus nombreuses et plus exactes, lui procurent un plaisir qu'il désirera faire partager à ceux qui l'entourent. Il sera heureux de voir figurer sur la table de famille et de faire apprécier par les membres qui la composent, un beau rayon de miel ou, ce qui à notre avis est préférable, le miel extrait, limpide et transparent, et du goût le plus exquis.

Dans l'occasion, il sera heureux de faire part de ses produits à quelque pauvre malade qui n'aurait pas les moyens de s'en procurer, et montrera qu'à côté des jouissances qu'il éprouve à cultiver ses abeilles et à leur consacrer quelques moments de loisir, elles lui procurent le moyen de faire quelque plaisir à ses semblables.

En hiver, ses loisirs seront utilisés à étendre le cercle des connaissances par l'étude d'ouvrages spéciaux sur la matière. En préparant ses ruches et tout son matériel pour le moment où il en aura besoin, il deviendra tous les jours plus habile dans l'emploi de la scie, du rabot, etc., et sera heureux de s'en servir pour mettre en ordre dans son chédail on dans sa maison les choses qui en auraient besoin.

En s'occupant des abeilles d'une manière théorique ou pratique, l'apiculteur ne pourra échapper à l'influence qu'exerce sur tout homme l'étude de la nature. Le sentiment du beau se développera chez lui à son insu, et ses pensées et son cœur en ressentiront les salutaires effets. Pour lui, tout apiculteur est un frère, car il y a entre eux un lien qui les unit. La première fois qu'ils se rencontrent, ils sont heureux de s'entretenir de celles qu'ils aiment, de se faire part de leurs études, de leurs expériences, et l'amour qu'ils ont pour leurs abeilles en font immédiatement de vrais et sincères amis.

Enfin, dans l'emploi de ses loisirs, qui lui procureront des douces jouissances, l'apiculteur contractera des habitudes d'ordre et d'économie qui le détourneront des mauvaises compagnies ou de mauvaises habitudes qui sont une source de démoralisation et de ruine pour tant de personnes.

A l'appui de ce que nous venons de dire, nous citerons un fait qui fera comprendre notre pensée.

Un père de famille, qui s'est procuré trois ruches il y a trois ans, me disait dernièrement : « Je ne voudrais pas donner mon rucher pour 500 francs. » (Ce rucher qui, malgré des années peu prospères, renferme huit ruches et a produit passablement de miel, ne vaut pas cette somme.) Je lui en fis l'observation.

Ce n'est pas, ajouta-t-il, pour la valeur des ruches et de leur produit que je vous dis cela, mais vous ne sauriez croire combien je jouis de voir avec quel bonheur et quel intérêt mon fils s'en occupe. Dans tous ses moments de loisir il va observer, étudier ses abeilles, et tout en y trouvant des jouissances pures, cela le détourne de bien des pièges auxquels les jeunes gens sont malheureusement trop exposés.

Nous partageons ces sentiments, et, en terminant, nous exprimons le vœu que beaucoup de parents soient bientôt appelés à reconnaître, avec ce père, que l'apiculture est une source de bien-être matériel, mais, ce qui est tout aussi important, qu'elle peut et doit devenir une source de bien-être moral. (*La Ferme Suisse*, N° 7, avril 1877).

Le crapaud mange-t-il les abeilles ? par M. Brunet (*La Nature*). — M. Brunet raconte dans cet article un fait dont il a été témoin.

Un jour d'orage, étant entré dans son jardin, il vit, à environ 50 centimètres d'une ruche, un crapaud qui humait avec une certaine prestesse les abeilles qui venaient se poser sur les brins d'herbe à sa portée. Il lui laissa manger douze abeilles, pensant que l'aiguillon de l'une ou de l'autre le châtierait de sa voracité, mais il n'en fut rien. Ne voulant pas laisser continuer cette destruction, il emporta le crapaud à une trentaine de mètres. Trois jours après, il retrouva le crapaud à la même place, se livrant au même exercice, il l'emporta de nouveau, mais cette fois à 50 mètres et dans une autre direction. Deux jours après, le crapaud était revenu à son poste, guettant toujours l'instant où il pourrait avaler quelques abeilles. (*Bulletin de la Société d'étude des sciences naturelles de Nîmes*, N° 3, mars 1877).

Destruction de la cuscute (1). — En 1874, je semai une pièce de luzerne de 2 hectares 1/2, avec de la semence du commerce; la levée fut on ne peut plus belle, mais au bout de quelques semaines, je m'aperçus que j'avais autant de cuscute que de luzerne.

Arrivé à la première récolte, en 1875, l'envahissement était tel que je me crus obligé de la retourner; comme l'automne de cette année fut très-humide, l'idée me vint de faire parquer cette luzernière *par des temps très-pluvieux*; elle ressemblait à la suite de cette opération à une pièce de jachère. Aujourd'hui, cette pièce est toujours en luzerne et n'a plus de cuscute.

Si quelque membre de la Société d'agriculture avait une luzernière envahie par la cuscute, je l'engagerais à recommencer cet essai, afin de constater les bons résultats que l'on peut en obtenir, et de les mettre à la connaissance du public.

J'ai aussi remarqué que le parcage produisait un excellent effet comme engrais sur les luzernières, contrairement à l'idée de certains de nos ancêtres, qui disaient que le mouton leur était nuisible. (*Le Bon Cultivateur*, N° 6, 1877).

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1876, page 263.



AVIS

A NOS MEMBRES TITULAIRES, CORRESPONDANTS ET ABONNÉS.

Notre Concours de jeune bétail et les récompenses accordées aux serviteurs ruraux nous ayant occasionné des dépenses assez considérables, nous les prions instamment de vouloir bien nous envoyer, *sans retard*, en un mandat sur la poste ou en timbres-poste, le montant de leur cotisation ou abonnement pour l'année 1877, et antérieurement, s'il y a lieu (6 fr. pour les titulaires et 5 fr. pour les autres, plus 2 fr. pour ceux qui n'ont pas encore acquitté leur droit de diplôme).

Il sera fait traite sur ceux des membres qui, au 1^{er} décembre, n'auront pas acquitté ce qu'ils doivent. Ils sont priés de lui réserver bon accueil. Elle portera un franc de plus pour les frais de recouvrement.

Nous les prions surtout de se conformer *scrupuleusement* à la recommandation suivante : ou nous faire parvenir par mandat-poste ou timbres-poste, etc., le montant de ce qu'ils doivent avant le 1^{er} décembre, ou attendre la traite qui sera mise en circulation à cette date. — Agir autrement, c'est-à-dire nous envoyer de l'argent après la remise des traites au banquier, ce serait nous occasionner des frais relativement considérables, dont ils voudront bien nous exonérer.

BÉATRIX DE CUSANCE PRINCESSE DE CANTECROIX

(1614-1663)

Par M. L. PINGAUD

(Fin)

IV

Voilà Béatrix arrivée au but de son ambition et jouissant des honneurs souverains avec la satisfaction altière d'une parvenue, faisant juger et pendre un serviteur du duc qui a osé ressusciter pour elle l'appellation de « femme de campagne, » devenue une mortelle injure envers « M^{me} de Lorraine. » Elle comptait sans son capricieux époux qui, au bout de quelques mois, rompit son traité avec Louis XIII, et entraîna avec lui sa compagne dans sa vie errante, au milieu des Espagnols. Dans les Etats et les villes où elle passe, à Worms, à Luxembourg, à Bruxelles, elle se voit traitée suivant ses désirs par les alliés de Charles IV, elle a ses gardes, ses demoiselles d'honneur, elle tient une cour; mais d'autre part la diplomatie française et les princes lorrains ont repris avec ardeur à Rome la cause de Nicole. Nicolas-François proteste solennellement contre le traité avec la France, où il a vu la main de Béatrix, et il écrit à son frère, l'engageant à se détacher d'une femme qui apporte le scandale dans sa maison, et qui attirera sur sa tête les foudres du Saint-Siège.

Ces foudres, dont il hâtait l'explosion, ne tardèrent pas à éclater. En avril 1642, l'archevêque de Malines notifie aux deux époux une bulle du pape les excommuniant et ordonnant à nouveau leur séparation; il est même interdit à M^{me} de Cantecroix de porter le titre de duchesse. Charles IV et Béatrix en appelèrent l'un et l'autre de la bulle et se dirent frappés à tort par les censures pontificales. Au fond tous deux étaient partagés entre



leur passion et leur désir d'obéir au Saint-Siège. Béatrix se laissa envoyer à Cologne, puis à Hombourg (1); puis elle obtint de séjourner dans une ville des Pays-Bas, sous les yeux de l'autorité ecclésiastique. Le duc, relevé alors de l'anathème, s'occupa de hâter la dissolution de son premier lien. Les moyens de nullité invoqués par lui parurent suffisants à Rome; il fut admis à en faire la preuve. Mais bientôt, impatienté des lenteurs calculées du procès, il finit par prétexter un déni de justice, et se réunit de nouveau à Béatrix.

La mort de Richelieu et de Louis XIII en France, l'avènement d'un nouveau pape lui permettaient de croire qu'il arriverait à ses fins sans faire aucune de ces concessions de forme qu'il jugeait humiliantes. Béatrix recevait secrètement de la régente Anne d'Autriche l'assurance que ses intérêts n'étaient point oubliés dans les conseils du jeune roi, et qu'on ferait tout pour lui donner satisfaction. Néanmoins de nouveaux essais de négociations tentés avec Charles IV par son intermédiaire échouèrent : Charles eut beau accuser des retards de son procès les intrigues de son frère et de sa sœur la duchesse d'Orléans, il finit par conclure à la soumission, c'est-à-dire à sa séparation avec Béatrix, si son affaire devait être jugée sans retard. A la suite d'un bref papal (22 novembre 1645) adressé à l'évêque de Gand et au nonce de Flandre, Charles et Béatrix comparurent le 28 décembre devant une assemblée de seigneurs des Pays-Bas et de douze jésuites. Prosternés aux pieds de leurs juges, ils demandèrent pardon du scandale causé par eux, et s'obligèrent par serment, l'un à se rappeler sans cesse que le logis de M^{me} de Cantecroix devait toujours être à une demi-lieue de lui, l'autre à oublier qu'on l'avait appelée duchesse de Lorraine. Puis, après la récitation des psaumes de la pénitence, ils furent admis à la réconciliation.

Comment expliquer de la part du duc cette soumission solennelle, peu de temps après s'être révolté contre des injonctions

(1) Hombourg-Haut ou Hombourg-l'Evêque, près de Saint-Avold (Lorraine allemande).

semblables? Il faut d'abord faire la part de sa légèreté et de son irrésolution naturelles; ensuite sa passion pour Béatrix, encore vive, était traversée par un de ces caprices comme on en trouve d'innombrables dans la vie peu édifiante de ce prince. Sa soumission provisoire, en l'éloignant de sa « femme de campagne, » lui permettait en quelque sorte l'infidélité pour l'épouse qu'on lui refusait, comme pour celle qu'on lui voulait imposer. Il se prit alors d'un beau feu pour la fille d'un bourgmestre de Bruxelles, à ce point qu'il donna des fêtes en son honneur, semblables à celles qu'il avait jadis consacrées à Béatrix, et lui promit sans vergogne de l'épouser. Cette amourette dura peu; les parents marièrent prudemment leur fille et l'éloignèrent. Mais M^{me} de Cantecroix, reléguée à Gand, avait été instruite de tout; sa jalousie s'exhala de loin en plaintes auxquelles Charles ne répondit que par des serments qui lui coûtaient peu (1).

« Cette épreuve était trop équivoque pour un cœur délicat; celui de Béatrix ne s'y accommoda point. On dit qu'alors Radziwill, jeune Polonais qui se trouvait à Gand, sut profiter des dépités de M^{me} de Cantecroix. Ce prince était beau et bien fait, poli et galant plus que ceux de sa nation n'ont coutume d'être avec les dames. Il était assidu auprès de Béatrix et il fut le témoin de ses emportements..... (Il) devint tout à la fois son consolateur et son ami (2). » A cet adorateur venu de loin, la chronique en ajouta plus tard un autre, un prince exilé, qui se consolait gaie-ment des malheurs de sa maison et de sa patrie, le roi Charles II d'Angleterre (3). Le bruit de ces intrigues parvint au duc de

(1) Sur cette période de la vie de Béatrix, M. Em. DE BORCHGRAVE a publié un curieux mémoire intitulé : *Le logement de M^{me} de Lorraine à Gand* (*Bulletins de l'Académie royale de Belgique*, 1873, — p. 571-586).

(2) Hugo, *Vie ms. de Charles IV*, p. 532.

(3) Charles II fit plus tard placer son portrait, peint par Van Dyck, dans une salle du palais de Windsor où étaient réunies les images des plus célèbres beautés du siècle. Au milieu de notices consacrées à ce prince et aux principaux membres de l'aristocratie anglaise, il existe un éloge en vers de Béatrix dans *Heroick Portraits.....* by Richard FLECKNOE, London, 1661 (Bibl. nat. G, — ancien, p. 451).



Lorraine, et refroidit sa passion en blessant son amour-propre.

Les princes lorrains crurent le moment favorable pour le rejeter entre les bras de Nicole. Aux ouvertures qui lui furent faites alors pour une réconciliation, le duc répondit favorablement en apparence. Son caprice passé pour la belle Bruxelloise, il continuait la scène de dépit amoureux commencée par Béatrix, et il manifesta hypocritement le désir de se rapprocher de sa femme légitime. De là une négociation lente et compliquée, qui aurait le piquant d'une comédie, si l'amour véritable, la passion était au fond du cœur des personnages. Tandis que les deux époux font un pas l'un vers l'autre, avec la pensée secrète d'en faire au besoin deux en arrière, Béatrix franchit hardiment toute la distance voulue pour ramener son infidèle et pour lui faire oublier les soupçons causés par les assiduités du prince Radziwil. Au moment où Nicole va enfin rejoindre son époux, elle apprend une nouvelle qui change ses desseins. « Son Altesse me fait une querelle d'Allemand, écrit-elle, mais je n'ignore pas que le mal vient de plus haut. La comtesse de Cantecroix est grosse; ce nouveau phénomène m'attire les tristes influences de la mauvaise humeur de son Altesse. Je sais qu'il a maintenant pour cette femme de campagne plus de complaisance que jamais. »

Elle disait vrai; Charles avait fini par rejoindre Béatrix, et de cette réconciliation, de ce nouvel oubli des serments faits à l'Eglise naquit, le 15 février 1649, Charles, prince de Vandémont.

Le nonce et l'archevêque de Malines firent grand bruit de cet événement, et M^{me} de Cantecroix, frappée de nouvelles censures, paya ainsi le dernier éclat d'un amour qui s'en allait expirant. Elle s'était du moins justifiée aux yeux d'un amant aussi jaloux que volage. D'autre part un nouveau procès, qui venait de se dérouler devant le Conseil de Flandre, ramenait sous ses yeux les souvenirs importuns de la première année de sa faute. La marquise d'Autriche, malgré les affirmations répétées de sa belle-fille, soupçonnait l'héritier des Cantecroix d'être vivant encore et caché aux Pays-Bas. Par la plus singulière des coïncidences, le hasard réunit toutes les circonstances nécessaires pour la tromper.

A cette époque vivait à Gand une femme d'Anvers nommée Elisabeth van Wetten, qui, de ses relations avec un religieux, avait eu un fils né le 20 août 1636. Pour garder sans se compromettre son enfant auprès d'elle, elle s'était dite mariée avec un certain Pauwels, parti pour l'Allemagne, et était venue se cacher dans un quartier retiré de Gand. L'agent de Caroline d'Autriche, qui par une série d'intermédiaires et de circonstances fortuites, découvrit cette mystérieuse étrangère, obtint de la cour de Bruxelles la séquestration d'Elisabeth et de son fils dans un monastère. Après cette arrestation préventive et une enquête préliminaire, la malheureuse prévenue fut inculpée de recèlement et de supposition d'enfant. L'instruction avait duré deux ans. Caroline d'Autriche, déjà engagée dans un autre procès contre le comte de Saint-Amour pour la succession Cantecroix, obtint de se joindre au ministère public dans l'action intentée à Elisabeth van Wetten. Après avoir, dès la première entrevue, embrassé l'enfant de la prévenue comme son petit-fils, elle n'épargna ni séductions ni menaces pour arracher à la mère l'aveu de son prétendu crime. Quant à elle, elle avait une fable, ou plutôt des fables toutes prêtes ; elle affirmait connaître dans tous ses détails la vie errante de l'enfant depuis sa naissance, et racontait une histoire compliquée et invraisemblable, que l'accusée nia sans cesse jusqu'au milieu des tortures, et que le tribunal mit cinq ans à élucider.

Il eut été naturel que Béatrix intervint au procès, car son témoignage était d'une importance capitale, et son honneur se trouvait atteint par l'accusation. Le comte de Saint-Amour, intéressé comme elle à un autre point de vue à rétablir la vérité, ne put la décider à se mêler aux débats. M^{me} de Cantecroix et Charles IV se bornèrent à renouveler leurs déclarations antérieures, et à affirmer par écrit la légitimité et la mort de leur premier-né. L'arrêt du 28 avril 1648 les justifia indirectement, il affirmait l'innocence d'Elisabeth van Wetten, et déboutait la marquise d'Autriche de sa prétention à faire revivre son soi-disant petit-fils. Celle-ci en appela aussitôt au grand Conseil de Malines, déjà saisi de l'appel relatif à l'arrêt de Dole touchant la succession



Cantecroix. Béatrix n'était pas au bout des épreuves vengeresses que lui suscitait son implacable belle-mère.

V

La naissance du prince de Vaudémont procura à M^{me} de Cantecroix son dernier et court triomphe. La Fronde ne tarda pas à agiter la France, et du côté de la cour comme du côté des rebelles, on songea à obtenir l'alliance du duc de Lorraine par l'intermédiaire de Béatrix. M^{me} de Chevreuse, émigrée aux Pays-Bas, quoiqu'elle eut été elle-même jadis aimée de Charles IV, fit des avances à cette rivale pour reconquérir, au moins sur le champ de la politique, son ancien chevalier. (1) Les envoyés des princes lui promirent d'intercéder pour la ratification de son mariage : vieux moyen, dont Mazarin avait usé dès 1644 (2). Anne d'Autriche, d'après certains bruits peu dignes de confiance, aurait fait mieux ; elle aurait laissé entrevoir la possibilité d'une alliance entre la jeune Anne et le duc d'Anjou, ou même le jeune roi. De telles avances mirent Charles en défiance ; il craignit en outre, s'il embrassait la cause royale, de se brouiller avec les Espagnols, et de compromettre ainsi la sûreté de Béatrix et de ses enfants demeurés à Bruxelles.

Il entra donc en France deux fois (1652) à la tête de ses régiments lorrains, sous prétexte de secourir les princes ; il ne laissait pas de traiter secrètement avec la cour et se retirait après avoir trompé tout le monde. Lors de sa première incursion, il tomba malade et fit son testament : « Je laisse et donne, disait-il, tout ce que je puis donner à mes enfants, laissant à M^{me} leur mère toute l'autorité sur eux et sur leurs biens....., surtout et dernière chose, laissant le tout entre les mains de Madame, que je prétends pour femme. »

A son retour, ses sentiments parurent bien changés. Quoi-

(1) Lettres originales de M^{me} et de M^{lle} de Chevreuse à M^{me} de Cantecroix. — Bibl. de Besançon.

(2) Carnets de Mazarin, cités aux *Pièces justificatives* de M^{me} de Chevreuse, par V. COUSIN.

qu'il eût couru certains bruits sur ses propres légèretés durant son voyage, il reparut à Bruxelles pour mettre, disait-il, deux folles à la raison; il parlait de sa femme et de sa sœur, M^{me} de Cantecroix et M^{me} de Phalsbourg. Celle-ci vivait depuis longtemps au Pays-Bas, peu considérée, endettée, veuve en secondes noces d'un capitaine au service de l'Espagne, et se préparant à épouser un jeune banquier génois, son créancier. Le duc ne décolérait pas à la pensée de cet étrange beau-frère. De même son aversion soudaine pour Béatrix venait du rapport vrai ou faux de quelques galanteries qu'elle aurait eues à Anvers pendant son absence. Le bruit en était venu jusqu'à Paris, et sa sœur, la duchesse d'Orléans, les lui avait, sans doute avec intention, exagérées. Ainsi ce que nous appelons l'incompatibilité d'humeur s'accusait avec les années; les hauteurs et les prodigalités de l'une, l'humeur volage de l'autre, dénouaient leurs liens avant qu'ils eussent été consacrés. Charles disait à cette époque à son confesseur, que de quelque manière que put tourner à Rome l'affaire de son premier mariage, M^{me} de Cantecroix devait s'attendre à être châtiée de ses légèretés et ses enfants enfermés dans un cloître. Deux semaines après son retour, il repartait de Bruxelles pour Anvers, malgré les conseils du confesseur, qui l'exhortait à se plaindre aux autorités ecclésiastiques, plutôt que de se faire accuser d'avoir mis un terme à la séparation qui lui était imposée. Il craignait de la voir fuir en Hollande. « Le public ne croira pas, dit-il, que l'incontinence est cause de mon voyage; je me conduirai comme il faut pour cela. »

Il rencontra par hasard Béatrix, qui se promenait hors de la ville; il la salua froidement, et sans daigner l'écouter, il la quitta en lui disant qu'il ne pouvait lier conversation avec une femme qui l'avait forcé de changer son amitié en haine. Entré dans Anvers, il s'empara de l'hôtel de Béatrix, y posa des sentinelles, se fit donner acte de son procédé par l'évêque et l'official; puis au retour et en présence de la malheureuse femme, il brisa les portes des cabinets, força les meubles et enleva toutes les pierreries. Sa colère éclata surtout quand, comparant les pierreries à l'inventaire, il vit qu'il y en avait de vendues ou d'égarées; il



menaça avec injures Béatrix de la chasser et de lui enlever ses enfants (1).

Les princes lorrains se hâtèrent de profiter de cette rupture, et firent auprès de leur frère et à Rome de nouvelles instances. Charles les laissa agir; il se dit même prêt à se réunir à Nicole : il la menaça — était-ce l'effet de cette humeur plaisante et bizarre qu'il portait dans les choses sérieuses — de la faire excommunier, si elle refusait. Ce fut dans ces circonstances que le tribunal de la Rote rendit sa sentence (mars 1654); il déclarait le mariage de Charles et de Nicole librement contracté, et imposait à cet égard à M^{me} de Cantecroix un silence perpétuel (2).

Au moment où cet arrêt fut rendu, Charles IV se trouvait heureusement pour lui dispensé d'en subir les effets. Quelques semaines auparavant, le 26 février, à la suite de ses dissensions avec les Espagnols, il avait été arrêté à Bruxelles, et cinq mois après, il fut transféré en Espagne au château de Tolède. On fit en même temps régler par voie de justice la situation civile de celle qui en droit n'était plus sa femme, et qui en fait était sa veuve. On lui laissa la tutelle de ses enfants; elle pouvait les garder, tant qu'elle resterait elle-même reléguée au couvent de la Visitation de Mons. Leur entretien à tous trois devait être à la charge du duc, et la mère devait jouir provisionnellement d'une pension de trente mille florins.

Tout paraissait fini pour elle, devant la captivité de Charles IV et sous le coup de la sentence de Rome. Elle repoussa les avances de Nicolas-François, qui affecta d'abord à son égard une certaine courtoisie, et lui proposa de prendre dans son palais les deux enfants qu'elle avait eus du duc, et de les élever avec ses fils. La mort de Nicole (20 février 1657) réveilla les espérances de la malheureuse princesse. Elle fit aussitôt partir pour l'Espagne Pelletier, son intendant, avec mission de négocier la délivrance du duc, et de ménager ses propres intérêts (3).

(1) HUGO, *Vie ms. de Charles IV*, p. 596.

(2) Sentence du tribunal de la Rote, du 23 mars 1654 (Bibl. nat. Mss. Fonds Clairambault CLIII, p. 3433-3436.

(3) Les papiers relatifs à la mission de Pelletier en Espagne composent.

Charles, depuis sa captivité, s'il avait daigné lui écrire par exemple : « Vous savez la passion que j'ai pour vous et le petit ménage, » se souvenait uniquement qu'elle était la mère de ses enfants, et il se préoccupait de ceux-ci avec une tendresse que l'absence et le temps ne faisait que grandir. Pelletier arrivé en Espagne dut subir d'abord les récriminations du prisonnier, qui prenait l'offensive pour éluder les propositions qu'il pressentait. Tout en envoyant à Béatrix des ceintures et des médailles miraculeuses, Charles accusait sans cesse son peu de sensibilité, ses parures, ses amusements, ses pierreries et sa vaisselle mises au Mont-de-Piété, ses dettes continuelles : il se plaignait qu'elle fût revenue à Bruxelles, au milieu du monde. Un jour il demandait qu'elle vint avant tout partager sa captivité; un autre jour, qu'elle montât à cheval, fit parler d'elle et le tirât de prison. Tantôt il disait qu'il était trop tard pour confirmer leur union, tantôt qu'il ne fallait rien précipiter. Il ne refusait pas satisfaction, affirmait-il, mais il ne voulait rien faire à la légère. » Puisque je capitule, écrivait-il, ce n'est pas pour rien; ville qui capitule est à moitié rendue; mais en l'état où je suis, il ne me faut pas mettre dans le dernier chagrin, étant bien clair que j'aime ces pauvres enfants autant qu'il se peut imaginer (1). » En réalité,

un dossier assez considérable, déposé à la Bibliothèque de Besançon. Pelletier, qui les a réunis et copiés de sa main, y a joint ses Œuvres poétiques, dédiées à sa maîtresse, puis des *Maximes politiques sur la conduite politique de M^{me} Béatrix de Cusance en son mariage*, qu'il déclare du reste ne lui avoir jamais communiquées, mais seulement résumer les conseils qu'il lui donnait.

(1) Lettre du 17 novembre 1657. — Il faut ajouter que le 9 du même mois, il avait écrit à Pelletier : « Détrompez-vous qu'il y ait personne qui me persuade de n'avoir confiance en elle et de ne l'épouser. Croyez qu'il n'y a qu'elle seule, l'aversion qu'elle a témoignée, le mépris qu'elle a fait et enfin la vie qu'elle a fait (sic) et le lieu où elle est après ce qu'elle m'avait tant protesté, et enfin n'avoir porté ni permis à sa fille qu'elle porte un ruban noir me voyant où je suis. Tous mes parents amis et ennemis ayant pris le deuil, ce ne sont que trop de preuves, et d'avoir tant et tant de fois pris son plaisir, engagé et vendu biens et pierreries, et en quatre ans que je suis en prison de ne m'avoir pas envoyé offrir un sou dans cette



s'il trainait cette négociation en longueur, c'est qu'il la supposait pouvoir être utile à sa délivrance. Si on lui parlait de ratifier le mariage : Non, répondait-il, il a été déclaré nul à Rome; il faut le conclure de nouveau avec dispense. Le pape dit qu'il n'en accordera jamais; mais on peut implorer son assentiment secret. » Le duc réserve toute sa tendresse pour sa fille, dont il reçoit le portrait, pour son fils, qu'il envoie perfectionner son éducation en Allemagne. Enfin lassé du « galimatias » de ses lettres, elle fit dire au bout de quelques mois à son agent de tout rompre. Elle écrivit. « Je le crois déjà cardinal, ou marié en France où à Tolède. » Elle ne voulait pas, elle ne pouvait croire à son abandon; et pourtant l'indifférence n'était pas le dernier outrage qu'elle dût subir. Elle allait consumer dans une lutte sans espoir contre un cœur volage et endurci ce qui lui restait de vie (1).

VI

En 1659, Charles IV sortit de prison, fort détaché de Béatrix qu'il amusait encore de loin par de vaines promesses. Les galanteries et les prodigalités de sa compagne étaient, disait-il, la meilleure excuse de son indifférence, excuse venue bien tard, comme son respect pour les sentences de l'Eglise. « Peut-être, ajoute Hugo, aurait-il pu accuser la bizarrerie du cœur humain, qui se lasse des meilleures choses qu'il possède pour courir à celles qui valent le moins et qu'il ne possède pas. »

On le vit bientôt, à la suite de la cour de France, traitant avec le même sans-gêne égoïste et la même humeur fantasque ses

misère où je suis, et pour mille canailles l'or et les diamants volent. Tout le temps qu'elle sera à l'hôtel de Berghes et à Bruxelles, elle sait bien que je ne la puis considérer qu'à son désavantage. « — Ces lignes furent envoyées à Béatrix, quoique Charles eût recommandé à Pelletier de les brûler.

(1) Il serait assez curieux de comparer la destinée de Béatrix à celle d'une de ses parentes, Honorée de Berghes, comtesse du Bossu. Veuve comme elle, M^{me} du Bossu rencontra sur son chemin un cousin de Charles IV, le dernier des Guises. Elle l'épousa à Bruxelles le 11 janvier 1641, quoiqu'il fût fiancé à la princesse Anne de Gonzague, fut bientôt abandonnée pour M^{lle} de Pons, et elle vit la validité de son mariage débattue en cour de Rome. Elle s'éteignit jeune encore, délaissée et oubliée du prince lorrain.

intérêts politiques et ses affaires de famille. Tout en négociant la restitution de ses Etats, il se réconcilie plus ou moins sincèrement avec son frère, à qui il refuse, pour son neveu Charles, la main de sa fille née de Béatrix. Il se hâte d'unir la jeune princesse Anne à un cadet de Lorraine, le prince de Lillebonne (octobre 1660), et il produit partout avec orgueil le prince de Vaudémont comme l'héritier désigné de sa couronne.

Il avait oublié depuis longtemps le premier fruit de cette liaison, dont la vie et la mort continuaient à être débattues devant les tribunaux de Flandre : ainsi le voulait l'obstination intéressée et vaniteuse de la marquise d'Autriche. Le grand conseil de Malines était saisi de deux appels contre les arrêts du Conseil de Flandre et du Parlement de Dôle. Il joignit les deux affaires, et en 1653, permit à l'enfant d'Elisabeth van Wetten de vérifier l'état prétendu de sa personne, et lui donna pour curatrice son aïeule supposée. La lutte reprit de plus belle entre celle-ci et le comte de Saint-Amour. Béatrix allait être de nouveau entraînée dans le débat, quoiqu'elle s'en défendit, se retranchant derrière ses déclarations antérieures.

Au milieu des douleurs d'un abandon qui était déjà un veuvage, elle dut encore attester qu'elle n'était pas coupable; elle s'y résigna, mais resta ferme dans ses allégations. Charles IV n'était plus là pour obtenir que M^{me} de Lorraine fût écartée du procès; il n'y avait plus qu'une femme délaissée, compromise, presque méprisée. Dès 1655, elle avait sollicité du gouvernement qu'il fut interdit au fils d'Elisabeth de porter le titre de prince de Cantecroix. Cet acte montrait à la marquise d'Autriche qu'après son procès gagné contre le comte de Saint-Amour, il faudrait en intenter un autre à sa belle-fille. Survint l'arrêt du 14 août 1660, qui lui donne raison en partie; il déclare supposé l'enfant mort à Belleherbe; reste à savoir si l'enfant d'Elisabeth van Wetten et celui né mystérieusement à Scey ne font qu'un. M^{me} de Cantecroix, forcée ou de reconnaître pour sien un étranger, ou de produire le fils qu'elle avait perdu, déclara solennellement qu'elle ne pouvait reconnaître celui qui, au su de tous, était le fils d'un religieux flamand; elle offrit de jurer que le



sien, dont elle attestait de rechef la mort prématurée, était de Son Altesse de Lorraine. La mort de la marquise d'Autriche (février 1662) empêcha cette affaire de s'embrouiller davantage et arrêta cette éternelle procédure. La justice finit par repousser les prétentions du soi-disant prince de Cantecroix ; mais faute de preuves suffisantes, elle se refusa à reconnaître que l'enfant né à Scey était le même qui était mort quatre mois après. Ce grand débat judiciaire ne reçut jamais de solution complète ; et s'il fallait s'en tenir uniquement aux affirmations du grand Conseil de Malines, on pourrait croire que Béatrix fut une mère dénaturée comme elle avait été une épouse coupable.

A ce dernier point de vue, l'expiation fut complète. Quoiqu'on pensât à la cour de France, quoi qu'il écrivit lui-même à l'idole de sa jeunesse, le duc de Lorraine était bien éloigné de consacrer leur union (1). En rentrant dans ses Etats, il la rencontra à Bar-le-Duc, où elle était venue auprès de son gendre, gouverneur du Barrois, et de sa fille prête à accoucher. Par un reste d'égards, il avait encore ordonné de la traiter en souveraine. A peine arrivé, et sous prétexte d'obéir à Rome, il lui fit dire de quitter la ville, et ne consentit à la voir que sur les instances de ses enfants, dans un village à quelque distance, et en présence de l'official. Ce fut pour lui déclarer durement qu'il ne pouvait ni ne voulait l'épouser, que le meilleur parti pour elle était de se retirer en Comté. Et cependant un petit-fils, le prince de Commercy, venait de leur naître (2).

(1) « On fait courre des bruits de toutes parts que la comtesse de Cantecroix fait tout ce qu'elle peut pour vous obliger à lui promettre qu'étant en liberté vous penserez à elle. Je suis très-persuadé que c'est une chose à quoi vous ne songez pas..... » — (Nicolas-François à Charles IV, 2 septembre 1659).

« M^{me} de Chevreuse m'a dit d'écrire à V. A. qu'il lui paraît que le prince n'est pas encore détaché du sentiment d'épouser M^{me} de Cantecroix, s'il peut obtenir la dispense, le refus de laquelle on lui a pourtant mandé de Rome. » — (Le Tellier à Mazarin, 27 février 1660), dans D'HAUSSONVILLE. Pièces justificatives du t. III.

(2) Mémoire de la main de M. DE COUVONGE sur ce qui s'est passé en 1660..... et de la conduite de Charles IV avec Béatrix..... (Bibl. nat. Coll. lorraine, t. XXXV).

Ses enfants du moins seraient-ils épargnés ? Charles lui donna lieu de douter même de son affection pour eux, le jour où il céda, par le traité de Montmartre, la Lorraine à la France moyennant des compensations dérisoires. Elle était encore à Bar, et allait se rendre au collège des Jésuites, pour assister à une tragédie, quand on lui délivra copie du marché. Elle la lut, et dès le premier article, fondant en larmes : « Retournez, mon père, dit-elle au recteur, la tragédie est jouée à Paris, il n'y en a plus pour moi. » Puis s'adressant à son entourage, elle protesta avec désespoir contre les termes de ce traité : « Il est honteux, s'écria-t-elle, qu'il se déclare concubinaire, qu'il me reconnaisse pour prostituée, et qu'il prostitue avec nous à une ignominie éternelle deux enfants qu'il désavoue comme héritiers légitimes de sa couronne. »

L'amour maternel lui donnait pour poursuivre le volage Charles IV jusqu'au sein de ses escapades séniles un courage que l'épouse n'avait plus. Elle apprit successivement qu'il avait adressé ses hommages et ses promesses d'alliance à la fille d'un apothicaire, puis à celle d'un maître d'hôtel du duc d'Orléans, son beau-frère. Elle obtint de l'official de Besançon une attestation de son mariage qu'elle envoya à Paris ; mais l'inconstance du duc la servit mieux que ses vaines protestations. La scène de Bar se renouvela et s'aggrava deux ans après.

La princesse était revenue dans cette ville pour présider comme marraine au baptême d'une fille de M^{me} de Lillebonne. Charles y passa, rentrant à Nancy. Averti par le nonce qu'elle était logée au château, il resta avec intention dans la ville basse, au couvent des Capucins. De là il lui envoya l'ordre de se retirer en Franche-Comté : « Il n'est pas encore temps, ajouta-t-il effrontément, de songer à notre mariage ; en attendant, mettez ordre à vos affaires domestiques. » La malheureuse femme obéit à regret dès le lendemain : elle lui demanda seulement de rester à Remiremont, afin d'être plus rapprochée de lui.

Dans ces tristes années où elle veut espérer contre toute espérance, elle habite autant qu'elle peut les petites villes de la Lorraine. C'est une reine de théâtre découronnée, une Ariane vieill-



lie, promenant aux portes du palais dont elle n'a pas dépassé le seuil sa beauté flétrie, sa santé ruinée et son mortel désespoir. Ceux qui l'appellent tout hant « M^{me} de Lorraine » disent tout bas « la Cantecroix. » Elle est du moins une de ces pénitentes illustres pour qui la dévotion, selon le mot d'un contemporain, devenait le dernier des amours. Ça et là elle rencontre, avec la trace des illusions passées, l'image vivante d'un remords. Elle passe à Gray, dans ce couvent de la Visitation où sa jeune sœur, morte depuis, lui a si vivement reproché son mariage : elle y assiste aux fêtes de la béatification de saint François de Sales, et mêle au chœur des religieuses sa voix suppliante (1). A Mattaincourt, elle allume une lampe d'argent devant les restes vénérés du père Fourier, comme pour fléchir dans le ciel celui qui l'a jadis condamnée sur la terre. C'est en face de cet homme que s'étaient autrefois évanouis ses premiers rêves ; par une rencontre singulière, ce fut au pied de sa tombe qu'elle perdit ses dernières espérances

Elle était accourue de Besançon dans ce petit village, situé à une demi-lieue de Mirecourt, avec la pensée de ramener à elle Charles IV. Ce triste prince y affichait sa passion pour la belle chanoinesse du Poussay, Isabelle de Ludre. Béatrix, avec cette persévérance qu'aucun dédain ne décourageait, crut pouvoir briser cette liaison. La Palatine dans ses lettres l'accuse, on ne sait sur qu'elle autorité, d'avoir fait donner à sa rivale un poison qui sans la tuer aurait altéré sa constitution et sa beauté. Ce qui est plus sûr, c'est qu'arrivée à Mattaincourt elle fit tenir au duc une lettre touchante pour lui rappeler le passé et implorer sa pitié. Charles ne répondit qu'en célébrant ses fiançailles avec M^{lle} de Ludre, et en réitérant son ordre brutal : Retournez en Franche-Comté.

Ce fut le dernier coup pour Béatrix. Elle tomba malade à Mattaincourt, où elle fut du moins entourée des soins de son fils et de son gendre ; à peine remise, elle rentra à Besançon, et y fut

(1) Ms. de la sœur du Treillis (à l'hospice de Gray), cité par GATIN et BESSON, *Histoire de Gray*.



atteinte au printemps 1663 d'une rechute mortelle. Dans cette occurrence, elle fit demander à celui qui l'avait délaissée de pouvoir au moins mourir son épouse légitime. Charles craignant que par dépit elle ne déshéritât les princes de Vaudémont et de Lillebonne, les lui envoya avec procuration donnée au dernier de conclure le mariage, *s'il n'y avait plus d'espoir*. M. de Risau-court les accompagnait pour représenter son souverain à la cérémonie : « Me voilà bien honorée à la fin de ma vie, disait Béatrix, d'être appelée M^{me} de Risau-court. »

Comme sa fin approchait, ses enfants présentèrent requête à l'archevêque de Besançon, pour obtenir son consentement à la célébration immédiate du mariage, sauf à faire ratifier ce consentement par le Saint-Siège. Le contrat fut dressé à nouveau ; les conjoints y disaient vouloir donner des preuves de la bonne foi avec laquelle ils s'étaient unis en 1637, et la bénédiction nuptiale leur fut donnée le 20 mai 1663. Pendant quinze jours Béatrix porta, légitimement cette fois, le titre de duchesse de Lorraine : « Quelle union, disait-elle à son médecin, des sacrements de mariage et d'extrême-onction ! » Une fois satisfaite dans son orgueil et réconciliée avec sa conscience, elle s'occupa de ses dispositions dernières. Elle demanda à être enterrée dans le tombeau de Béatrix de Vergy, son aïeule, et multiplia les fondations et legs pieux en Lorraine, en Flandre, en Franche-Comté. Ses héritiers universels furent les trois enfants de la princesse de Lillebonne ; les gens de son service, ses filleuls et filleules reçurent chacun un souvenir, et Charles IV n'eut d'autre avantage sur eux, dans les pensées de la mourante, que de venir le dernier de tous :

« Je prends la liberté de présenter à S. A. Mgr le duc de Lorraine, mon très-cher mari, avec respect et soumission, une petite marque de mon souvenir pour sa chère personne, le priant de l'agréer et d'accepter l'offre que je lui fais de mes huit pies (chevaux) de carosse, et de la bague de diamants dont j'eus l'honneur d'être épousée de lui en l'année 1637, espérant qu'il la gardera volontiers, puisqu'elle sort d'une sincérité bien entière, pour retourner d'où elle a pris son cours. Je recommande à S. A., du

plus tendre de mon cœur; nos enfants, et de bien faire toutes choses où il ira de leur établissement et union. »

Elle s'éteignit le 5 juin, « contente, dit un historien lorrain, de mourir en emportant dans la tombe des remords de moins et des titres de plus. » Selon les prescriptions de son testament, elle fut habillée en clarisse, mise sur un lit de parade sous un dais, avec la couronne et le sceptre, puis portée au bout de deux jours à l'église de Sainte-Claire, où elle fut inhumée (1). Charles IV prit le deuil, et demanda officiellement des prières pour le repos de l'âme de « M^{me} de Lorraine (2); » ce brillant chevalier d'autrefois, devenu un vieillard égoïste et ridicule, donnait presque en même temps des bals à la belle de Ludre, qu'il délaissa bientôt pour passer l'anneau nuptial — peut-être l'anneau de la morte — au doigt d'une jeune fille de quinze ans, M^{me} d'Apremont. Il fit bien quelques démarches à Rome pour obtenir la ratification de son union *in extremis*; puis il les oublia sans scrupules. La cause fut abandonnée, et l'Eglise romaine, qui reculait devant la réhabilitation d'un mariage vicieux dans son principe, évita ainsi, selon son désir, de se prononcer. On dirait que la postérité, qui a tant à blâmer dans la vie de Béatrix, et qui plaint cependant la malheureuse victime de Charles IV, a imité le Saint-Siège et volontairement suspendu son jugement sur elle.

Les deux enfants de M^{me} de Cantecroix eurent, comme leur mère, une destinée à la fois brillante et aventureuse. Sa fille, M^{me} de Lillebonne, jouit d'un grand crédit à la cour de Louis XIV, surtout dans l'entourage du grand Dauphin; elle conduisit cette cabale des princes lorrains que Saint-Simon haïssait à l'égal des légitimés. Quant à Vaudémont, après avoir brillé comme sa sœur à Versailles, il passa dans le camp espagnol, défendit Besançon contre les Français, fut l'ami de Guillaume d'Orange, puis à la fin de sa vie, rentra en grâce auprès du grand roi, et

(1) Testament du 20 mai 1663, Bibl. nat., Coll. lorraine, t. XXXIV, p. 239 et sq., et Bibl. de Besançon.

(2) Archives de Nancy. — Administration communale, Reg. BB, 8 — 11 juin 1663.

mourut en 1723, à Commercy, où il jouissait des honneurs dus à un prince souverain. Sa vie agitée et ses aventures singulières prolongèrent jusqu'au-delà de la Régence le roman qui avait illustré un moment, au milieu du dix-septième siècle, le nom de Béatrix de Cusance.

APPENDICE

Les deux lettres de Béatrix qui suivent et qui sont tirées, la première des papiers Chifflet (Bibl. de Besançon), la seconde des archives communales de Besançon, la montrent préoccupée des deux grands intérêts qui se partagèrent sa vie, la validation de son mariage et le soin de sa fortune personnelle.

L'une la montre intervenant avec plus d'empressement que de prudence (vers 1643) dans le débat entre Charles IV et Nicole; elle est adressée à l'archevêque de Besançon, Claude d'Achey :

» MONSIEUR,

» Voyant les affaires de mon mariage avec Son Altesse de Lorraine en assez bon estat au moyen de la décision intervenue en Rote sur le procès que sadite Altesse y soustient contre Madame la princesse Nicole sur la nullité de leur mariage : par laquelle décision sadite Altesse auroit esté appointée en preuve des faits qu'elle a fait poser pour fonder cette nullité : ce que j'ay le bonheur d'être à V. S. Ill^{me} m'oblige à l'en faire participante, comme aussi de ce qu'en suite de ce, les Remissoriales nous ont esté envoyées pour procéder à l'audition des témoins que S. A. veut faire entendre sur cette matière. Ce que j'aurois fait plus tost, si je n'en avois esté divertie par quelques affaires importantes qui me sont survenues, et si je n'avois creu aussi que vous en pouviez estre informé par les correspondances que vous avez à Rome : et comme, grâces à Dieu, malgré tant de traverses dont on m'a voulu persécuter, je vois les choses se disposer à mettre fin à une affaire qui m'est si considérable, au moyen des preuves auxquelles S. A. va faire travailler sur le fait de la nullité de son prétendu mariage avec ladite dame princesse Nicole, pour tant plus avancer l'affaire et appuyer plus fortement mon droit, l'on m'a conseillé par deça d'intervenir en ladite cause de nullité pendante en Rote, et y faire connoître mes intérêts. Ce qu'aussi j'ay esté bien ayse de prendre occasion de



vous communiquer, connoissent comme je fais l'autorité de vos sentiments, et me confiant qu'ayant le bien de vous attoucher comme je fais, vous ne me dénierez pas celui de m'avertir de ce qu'il vous en semble. Et comme dans cette intervention il sera absolument nécessaire d'esclaircir pertinemment le procédé de mon mariage, et que cela ne se peut faire plus efficacement que par les informations que selon que j'ay appris vous avez fait autrefois par ordre du défunct pape Urbain de tout ce qui s'est passé à ce regard, dont je croy que vous aurez réservé la minute, je viens vous prier de me faire la grâce de m'en envoyer une copie authentique. Ce que je me promets tant plus facilement de vostre courtoisie, et des bonnes volontez dont je me persuade que V. S. Ill^{les} me continue de favoriser nostre maison, que ce que je lui demande est en faveur de justice, et pour maintenir mon droit par les voyes que l'équité me prescrit. Cela n'empeschera pas, Monsieur, que je ne vous en aye. »

Dans la seconde lettre, postérieure à l'arrestation de Charles IV à Bruxelles, Béatrix s'applique à réserver ses droits particuliers, lors de la saisie qui fut faite alors des meubles et effets du duc demeurés à Besançon.

*« A Messieurs les Gouverneurs de la Cité impériale de Besançon,
à Besançon.*

» MESSIEURS ,

» Comme j'ay donné charge au sieur Gérard, thrésorier de S. A. de Lorraine, de vous parler touchant la saisie que vous avez faict des meubles et effectz de sadite A. s'estantz treuvé dans vostre cité, je l'accompagne de ces lignes, affin que vous lui donniez créance, et particulièrement au regard des huict mil pistoles qu'il avoit entre les mains, qui me sont appartenants pour m'avoir esté envoyées en pur don par sadicte Altesse peu de jours après celui de nos nopces, ledict sieur Gérard les ayant tousjours gardé dans cette pensée, ainsy qu'il vous le pourra tesmoigner, comm'aussy touchant les meubles, dont une partie, quoy que de peu de conséquence, m'appartient de mon chefz particulier, et cependant est comprinse dans vostre saisie, le surplus estant à mes enfantz, par donation de sa dicte Altesse, dont je feray paroistre au besoin. Ainsy je vous prie, Messieurs, que pour le moins il me soit disposé desdictes huict mil pistoles et meubles sans

ma participation et à mon préjudice et de mesdictz enfantz. C'est ce que je veux espérer de vostre justice et de la considération où vous avez bien voulu tousjours prendre ceulx de nostre maison, à l'exemple desquelz je suis en général et particulier,

» Messieurs,

» Votre très affectionnée à vous faire service,

» BÉATRIX. »

On lit au registre des délibérations communales (4 mai 1654) :

« Messieurs ont résolu que l'on ne feroit aucune response à celle recue de Madame la princesse douairière de Cantecroix, mais seulement que M. Mareschal feroit sçavoir au sieur Gérard, luy ayant mis en main pour la délivrer à Messieurs, que si ladicté dame recouroit aux voyes ordinaires de la justice, elle seroit pourveue selon droit et raison. »

DISTRIBUTION DES RÉCOMPENSES

ACCORDÉS A LA SUITE DU CONCOURS AGRICOLE DE 1877.

La distribution des récompenses accordées à la suite du Concours agricole de 1877 a eu lieu le 24 septembre, à 3 heures du soir, à l'Hôtel-de-Ville de Poligny, sous la présidence de M. le Sous-Préfet.

M. le Dr Bousson, Président de la Société, a prononcé le discours suivant. Il a été l'objet, à plusieurs reprises, des applaudissements du public nombreux qui se pressait dans la salle.

Mesdames, Messieurs,

Il est de tradition dans toute Société de faire dans la séance annuelle le bilan de ses travaux.

Nous avons des antécédents qui nous obligent.

En 1872, nous obtenions un Diplôme d'honneur à l'Exposition universelle de Lyon, pour nos envois de vins et de cépages du Jura.

En 1874, nous provoquions, par une exposition de raisins, une étude approfondie de tous les plants cultivés dans notre région, étude qui sera féconde en résultats.

Nos vignerons, très-habiles viticulteurs, étaient, au point de vue vinicole, outillés d'une façon bien insuffisante, nos pressoirs en étaient encore à



l'enfance de l'art, et nous soutirions à bras. Nous avons pourvu à cette lacune, en 1875, par une exposition à laquelle ont pris part tous les grands industriels français, et qui a eu pour conséquence l'utile transformation de notre outillage vinicole.

L'année dernière, nous prenions part à la grande exposition du centenaire des États-Unis. Par nos soins, tous les crus du Jura y étaient représentés, et notre Société eut l'insigne honneur de se voir décerner la médaille unique qu'elle partagea avec les premières industries du monde.

En 1876, aux Concours généraux de Paris, où figurent les fromages de toutes sortes fabriqués en France, nous avons obtenu la grande médaille d'or ou prix d'honneur pour nos excellents fromages de Comté, façon Gruyère.

Cette année, à ces mêmes concours généraux de Paris, nos produits ont obtenu les 1^{er}, 2^e, 3^e et 6^e prix accordés à l'exposition des fromages façon Gruyère.

Enfin, deux fois le jury du concours des fromages a cru devoir accorder une médaille d'or à notre Société, pour l'ardeur et les soins qu'elle avait déployés à provoquer et à organiser ces concours.

Nous avons entrepris une autre tâche non moins importante pour notre pays, et à laquelle nous travaillerons sans relâche : je veux parler de l'amélioration de notre production laitière.

Pour atteindre ce but, nous avons pensé que le meilleur moyen à employer était de commencer par l'amélioration de nos vaches laitières, dont le produit est bien inférieur à ce qu'il pourrait être ; cette amélioration serait facile à obtenir à l'aide des moyens que nous avons à notre disposition. C'est à vous, Messieurs les cultivateurs, de les mettre en pratique, en choisissant parfaitement vos reproducteurs et vos élèves. Nos concours sont institués pour encourager les efforts que vous ferez dans ce sens. On commence à apprécier l'écusson. Des cultivateurs très-intelligents, qui sont toujours les premiers dans la voie du progrès et primés dans tous les Concours, ont obtenu des résultats inespérés en suivant nos conseils.

MM. Chauvin, de la Chaux-Denis, commune de Pont-d'Iléry, se sont occupés de l'écusson, ils l'ont étudié très-sérieusement et ils en ont reconnu toute l'importance. Ces habiles cultivateurs ont des notes détaillées de toutes leurs opérations agricoles depuis quarante ans qu'ils sont à la Chaux-Denis. On serait heureux d'en trouver de pareilles chez tous nos cultivateurs qui, généralement, ne se rendent aucun compte et n'écrivent rien. Avec 52 vaches, MM. Chauvin font leur fromagerie seuls pendant l'été. Depuis quarante ans et jusqu'à l'année dernière, ils faisaient 40 à 45 livres de fromage par jour dans leur petite fromagerie ; cette année, avec le même nombre de vaches, ils en font 70 à 75 livres.

Ces Messieurs sont présents au Concours et se mettent à votre disposition pour vous donner toutes les explications que vous pourrez leur demander.

En outre des primes accordées aux animaux, nous donnons aussi de fortes

primes aux sociétaires des fruitières qui se procurent des taureaux bien écussonnés et qui signent l'engagement de s'en servir exclusivement. Une prime de 150 fr. est donnée à la fruitière qui, la première, nous fait connaître qu'elle remplit ces conditions. Nous donnons 100 fr. à la seconde et 50 fr. aux autres. Ces primes seront encore distribuées l'année prochaine. Hâtez-vous donc de vous mettre en mesure; rappelez-vous, toutefois, que nous ne donnons pas deux fois la même récompense pour ce sujet, de même que nous ne primons pas deux fois les mêmes animaux.

Quelques instituteurs ont obtenu des récompenses pour avoir enseigné l'agriculture à leurs élèves et les avoir dressés à la conservation des petits oiseaux et à la destruction des insectes nuisibles.

Nous donnons aussi des récompenses aux serviteurs ruraux qui ont de longs et bons services. On nous a proposé des candidats très-dignes d'intérêt sans doute, mais qui, quoique bons et anciens serviteurs, n'étaient nullement employés aux travaux de l'agriculture. A notre très-grand regret nous n'avons pu les admettre : les fonds dont nous disposons ne nous permettant pas de récompenser tous les mérites.

Avant de finir, permettez-moi de vous dire que, depuis deux mois, nous avons rétabli les conférences suspendues en 1871, année de si triste mémoire. Ces conférences ont lieu dans cette salle, une fois par mois, le jour de la foire, à 2 heures. Nous vous invitons, Messieurs les cultivateurs, à venir en grand nombre à ces réunions, consacrées à discuter avec vous des questions d'agriculture et à nous éclairer mutuellement sur les meilleurs moyens à employer pour faire progresser cette industrie, la première entre toutes, puisque toutes les autres ne peuvent vivre sans elle.

Le Secrétaire-Général a ensuite appelé les récompenses dans l'ordre suivant :

SERVITEURS RURAUX.

- 1^{er} Prix. — Médaille d'or à M. Morin, régisseur du château de St-Cyr (40 ans d'excellents services, nombreuses récompenses dans les Concours agricoles).
- 2^e id. — Médaille d'argent et prime de 25 francs, à M. Ferdinand Marescot (40 ans de bons services chez MM. Paillard et Moureaux, à Montrond).
- 3^e id. — Médaille d'argent et prime de 20 francs, à M. Arsène Poulet (27 ans de bons services chez M^{me} Salins, à Poligny).
- 4^e id. — Médaille de bronze et prime de 25 francs, à M. Petite, fromager à St-Lothain (22 ans de services dans cette commune).

SOCIÉTÉS DE FROMAGERIES

qui ont fait choix de bons reproducteurs.

Rappel exceptionnel de 1^{er} Prix, avec prime de 100 francs, à la fromagerie de Villersfarlay.

2^e Prix. — Une prime de 100 francs à la fromagerie de Passenans.

Médaille d'argent, grand module, offerte par la Société des agriculteurs de France, à MM. Chauvin, à la Chaux-Denis, commune de Pont-d'Héry.

*Enseignement agricole, Protection des petits oiseaux et
Destruction des insectes nuisibles.*

1^{er} Prix. — Médailles d'argent et ouvrages d'agriculture, à M. Bailly, instituteur à Abergement-le-Grand (Enseignement agricole et viticole).

2^e id. — Médaille de bronze et ouvrages d'agriculture, à M. David, instituteur à Géraise (Protection des oiseaux et destruction des insectes nuisibles).

3^e id. — Mention honorable et ouvrages d'agriculture, à M. Berrez, instituteur à Faye-en-Montagne (Destruction des insectes nuisibles et des vipères).

CONCOURS DE JEUNE BÉTAIL.

Taureaux.

1^{er} Prix. — Médaille de bronze de la Société des Agriculteurs de France et 80 francs, à M. Girod, à Champvaux.

2^e id. — Médaille de bronze et 70 francs, à M. Chauvin, Pierre, à la Chaux-Denis (Pont-d'Héry).

3^e id. — Médaille de bronze et 60 francs, à M. Rigonnaux, à Passenans.

4^e id. — Médaille de bronze et 50 francs, à M. Fournier, François, de Tourmont.

5^e id. — Médaille de bronze et 40 francs, à M. Bourgeois, Léon, des Arsurès.

Génisses.

1^{er} Prix. — Médaille de bronze de la Société des Agriculteurs de France et 80 francs, à M. Chauvin, Pierre, de la Chaux-Denis (Pont-d'Héry).

2^e id. — Médaille de bronze et 70 francs, à M. Chauvin, Xavier, de la Chaux-Denis (Pont-d'Héry).

3^e id. — Médaille de bronze et 60 francs, à M. Dumont, Charles, de Dournon.

4^e id. — Médaille de bronze et 50 francs, à M. Jahier, Antoine, de Pouligny.

5^e id. Médaille de bronze et 40 francs, à M. Noirot, Louis, de Pupillin.

Prix supplémentaire. — Mention honorable et 30 francs, à M. l'économe du Petit-Séminaire de Vaux.

Le Concours de jeune bétail avait eu lieu le matin même, à 9 heures.

Les taureaux et les génisses étaient très-nombreux et l'auraient été

bien davantage sans les limites d'âge imposées (3 mois à 30 mois). Beaucoup d'animaux, réellement remarquables, n'ont pas été primés, et cependant le jury, après avoir épuisé toutes les récompenses mises à sa disposition, a décerné une prime supplémentaire pour les génisses.

A midi, un banquet par souscription réunissait à l'hôtel de la Tête-d'Or le Sous-Préfet de l'arrondissement, le Maire de la ville, les membres du jury, un grand nombre de sociétaires et les principaux lauréats. Plusieurs toasts y ont été portés, l'un par M. Bousson, à M. le Sous-Préfet et à l'Administration, un second, par M. le Sous-Préfet, au Maréchal Président de la République, un troisième, par M. Cournut, à l'enseignement agricole, et un quatrième, par M. Budin, Président du Comice, à l'agriculture. Tous ont été vivement applaudis.

DU PHYLLOXERA

à propos du commerce des cépages.

Monsieur le Président,

Les mesures de protection à prendre contre le terrible fléau du phylloxera, qui menace de ruiner une de nos principales richesses nationales, me semblent avoir une importance telle, que dans la grande enquête qui se poursuit à ce sujet, les opinions les plus modestes doivent être autorisées à se faire entendre,

C'est par cette considération, qu'en ma qualité de vigneron et de cultivateur de plants enracinés, je crois devoir vous soumettre quelques observations que m'a suggérées mon expérience.

Les mesures prises par l'Administration pour prohiber l'introduction dans le Jura des cépages étrangers ne peut atteindre que les transports opérés par chemins de fer, car la prohibition peut être éludée par l'introduction des cépages par voitures ou par piétons. On pourvoirait à cette lacune des mesures administratives en imposant aux maires l'obligation d'exiger pour tous plants enracinés introduits dans leur commune, des certificats d'origine constatant le lieu d'où proviennent ces plants, et qu'il n'est pas atteint du phylloxera.

Cette obligation du certificat d'origine aurait un autre résultat de la plus haute importance : Personne n'ignore qu'une des entraves les plus sérieuses que rencontre le progrès de notre viticulture est la mauvaise



foi qui préside au commerce des plants enracinés. Quiconque veut faire une plantation nouvelle ou renouveler une plantation faite, est obligé de recourir pour ces plants au commerce local, et se trouve exposé quatre-vingts fois sur cent à faire une détestable plantation. En effet, le plus souvent, le terrain à planter, les conditions d'exposition du sol, exigent impérieusement un plant déterminé. Notre viticulteur demande ce plant au marché, il l'accepte de confiance du vendeur, car il n'y a pas d'expérience si consommée qu'elle soit, qui puisse faire reconnaître avec certitude, et au bois seul, la nature d'un plant enraciné de deux à quatre ans : les caractères distinctifs du cépage n'étant presque jamais indiqués dans un plant de cet âge. Or, au lieu du plant qu'exigeait la plantation à faire, le vendeur, nous le répétons, quatre-vingts fois sur cent, livre des plants mélangés, dans lequel celui demandé ne se trouvera pas ou se trouvera en infime minorité. Le vigneron à qui il aura été livré aura fait des frais de plantation, aura renoncé pendant cinq ou six ans au produit de son fonds emplanté, lui aura consacré six ans de travail, le tout pour n'avoir qu'une vigne défectueuse qui ne lui donnera jamais qu'un produit imparfait.

D'un autre côté, les cultivateurs qui, pour échapper aux dangers des acquisitions du marché, font eux-mêmes leurs pépinières, sont exposés chaque année à voir lesdites pépinières dévalisées, et le produit de ces vols audacieusement réalisé sur le marché.

Le certificat d'origine exigé de tout vendeur de plants enracinés me paraîtrait remédier au double péril que je viens de signaler en vigueur : la déclaration à la mairie du nom du vendeur, de la nature des plants à mettre en vente, du lieu d'origine. L'acheteur aurait par là un recours pour le cas où il aurait été trompé sur la nature du plant, et cette précaution, en facilitant les recherches de la police, découragerait les dilapidations si fréquentes de pépinières.

Il n'y aurait pas là d'entrave sérieuse à la liberté des échanges, y en eut-il une, elle serait pleinement justifiée par la gravité de l'intérêt à protéger. Je crois, du reste, avoir le droit de formuler mon avis à ce sujet, exerçant depuis quinze ans, exclusivement de ma main, l'industrie de cépagiste, et livrant annuellement à la consommation de douze à dix huit mille enracinés.

Notre Société jugera, je l'espère, dignes de considérations, les observations que je lui sou mets, et avisera aux propositions qu'elles peuvent comporter.

Ch. DUNAND.

DU RENDEMENT DU LAIT

EN BEURRE ET EN FROMAGE DANS LES FRUITIÈRES DU JURA,
ET PRODUIT MOYEN ANNUEL DE NOS VACHES

Par M. le Dr BOUSSON, Président de la Société.

(Fin).

Je vais donner le relevé complet et journalier de la fabrication du mois de mai. Ce relevé fera connaître les variations dans la quantité du lait produit chaque jour, et les variations dans le rendement. Ces variations sont quelquefois très-sensibles. On pourrait peut-être les éviter, si on parvenait à en découvrir les causes. Ce tableau donnera aussi une idée très-exacte des bases de mon travail, qui a été le même pour tous les mois, moins la moyenne de chaque jour, que je n'ai pu obtenir que du 1^{er} mai au 18 août, parce que pendant ces trois mois et demi, on faisait trois fromages par jour pour le même sociétaire; peu d'entre eux ont pu voir leur tour arriver deux fois pendant le même mois, et que la fabrication d'un mois, ou 90 pièces, suffisaient pour compléter une livraison. Aucun sociétaire n'ayant eu deux tours de fabrication pendant ce mois, chaque tour a été pesé séparément.

OPÉRATIONS JOURNALIÈRES DU MOIS DE MAI.

Jours du mois.	Lait livré à la fruitière.	Crème retirée.	Lait restant.	8 lit. pour les besoins journaliers.	Lait fabriqué.	Fromage obtenu.	Moyenne ou quantité de lait employé pour 1 k. de fromage.
1	970 lit.	38 lit.	932 lit.	8 =	924 lit.	79 k. 0	11 l. 70
2	965	38	927	8	919	78 5	11 70
3	965	38	927	8	919	79	11 63
4	832	38	794	8	786	69	11 40
5	995	38	957	8	949	83	11 43
6	1012	40	972	8	964	84 5	11 40
7	1015	40	975	8	967	85	11 37
8	1000	40	960	8	952	84	11 33
9	1025	42	983	8	975	86	11 33
10	1040	40	1000	8	992	87 5	11 33
11	1060	40	1020	8	1012	89	11 37
12	1075	40	1035	8	1027	89	11 54
13	1092	40	1052	8	1044	90	11 50
14	1097	40	1057	8	1049	89	11 78
15	1132	41	1091	8	1083	94	11 52



— 307 —

16	1132	41	1091	8	1083	93	11	64
17	1140	41	1099	8	1091	93	11	73
18	1132	41	1091	8	1083	94	11	52
19	1130	41	1089	8	1081	94 5	11	43
20	1150	41	1109	8	1101	96	11	48
21	1152	41	1111	8	1103	95	11	61
22	1154	41	1113	8	1105	95	11	63
23	1160	42	1118	8	1110	97 5	11	38
24	1164	42	1122	8	1114	96	11	61
25	1150	42	1108	8	1100	97	11	34
26	1165	42	1123	8	1115	100	11	50
27	1170	42	1128	8	1120	96	11	66
28	1170	42	1128	8	1120	100	11	20
29	1185	42	1143	8	1135	100	11	35
30	1206	42	1164	8	1156	101	11	44
31	1227	42	1185	8	1177	103	11	42
<hr/>								
33862 — 1258 = 32604 — 248 = 32356 2817 k. 5 = 111.48								
moyenne du mois de mai.								

Le 6 mai, on a commencé à faire 3 fromages par jour.

2 juin. 1240 l. de lait ont donné 106 k. de from. = 111.69 pour 1 k. de from.

12 —	1147	—	98	—	11	70	—
22 —	1235	—	103 5	—	11	93	—
30 —	1234	—	104 5	—	11	80	—
	<u>4856</u>	—	<u>412</u>	—	11	78	moyenne de juin

2 juill.	1266	—	108	—	11	72 p. 1 k. de from.	
12 —	1274	—	106	—	12	07	—
22 —	1254	—	107	—	11	72	—
30 —	1229	—	105	—	11	78	—
	<u>5023</u>	—	<u>426</u>	—	11	79	moyenne de juil.

2 août	1248	—	104 5	—	11	94 p. 1 k. de from.	
10 —	1234	—	106 5	—	11	58	—
17 —	1172	—	98	—	11	95	—
27 —	1154	—	104	—	11	00	—
	<u>4808</u>	—	<u>413</u>	—	11	64	moyenne d'août.
12 —	1244	—	102 5	—	12	13	

Pendant les grandes chaleurs, la fabrication est beaucoup plus difficile, car, sous leur influence, le lait s'altère, c'est-à-dire s'aigrit très-facilement pour la cause la plus légère. J'ai pu savoir pourquoi les

1244 litres de lait du 12 août avaient produit 4 kilog. de fromage de moins avec 10 litres de lait de plus que les 1234 litres du 10 août. C'est que, dans le premier cas, on a brêché, c'est-à-dire qu'il s'est trouvé du lait aigri qui a fait tourner le tout pendant la fabrication, ce qui est également arrivé le 2 août et le 17, mais dans des proportions moins fortes probablement. Quand on brèche, ce qui arrive toujours trop souvent pendant les chaleurs et les temps orageux, non-seulement on perd 4 à 5 p. 0/0 du poids de son fromage, mais on en obtient un produit d'une qualité inférieure s'il n'est pas fabriqué parfaitement.

C'est à dessein que je n'ai pas usé des résultats obtenus le 12 août pour la fixation de la moyenne de ce mois, le chiffre de cette moyenne dépasse déjà certainement la véritable, qui serait mieux représentée par celles des 10 et 27 août; elle serait alors de 11 litres 33, les 2 et 17 août ayant été bréchés, donnent une moyenne trop élevée.

A la pesée faite le 10 novembre, qui était l'avant-dernière, on a livré tout ce qui a été fabriqué du 29 juillet au 17 août. La dernière pesée, qui a eu lieu le 16 décembre, est toujours la plus importante, car on y livre tous les fromages fabriqués jusqu'au 30 novembre, c'est-à-dire jusqu'à la fin de l'année fromagère. Une grande partie de cette livraison ne peut entrer dans la consommation qu'après avoir passé l'hiver en cave. Dans cette livraison, qui est de 242 pièces, au lieu de 60 à 80 pièces qu'on livrait dans les autres, se trouve tout ce qui a été fabriqué pendant 3 mois 1/2, c'est-à-dire du 18 août au 30 novembre. Le nombre des sociétaires qui n'ont eu qu'un tour de fabrication pendant une si longue période est très-restreint. Ils sont cependant indispensables au succès du travail dont je m'occupe. J'ai donné au sujet de la première livraison une idée de la manière dont les choses se passent dans ces circonstances, où on pèse en bloc les produits de chaque sociétaire; je n'y reviendrai donc pas ici. Mais je ne puis m'abstenir de témoigner de nouveau le regret que j'éprouve de n'avoir pas fait peser chaque jour les produits de la fabrication, j'aurais ainsi pour chaque jour, pendant toute l'année, la moyenne très-exacte du produit en lait, en beurre et en fromage dans nos fruitières, tandis que du 18 août au 12 septembre, je n'ai qu'une moyenne, celle du 27 août, et il me reste une lacune de 16 jours, pendant laquelle je ne puis établir cette moyenne autrement qu'en prenant celle du 27 août, qui est de 11 litres 09 et celle du 12 septembre 10 litres 53, qui toutes deux me paraissent dans le vrai; d'où je conclus que la moyenne du 27 août au 12 septembre est de 10 litres 84 cent.

12 sept.	1001 l. de lait ont fait 95 k. de from.	=	101.53 pour 1 k. de from.
15 —	967 —	94 —	10 28 —
26 —	936 —	89 —	10 28 —
30 —	871 —	86 —	10 12 —
	<u>3776</u>	<u>364</u>	<u>10 37</u> moyenne de sept. pour les 18 derniers jours.
5 octobre	842 —	81 —	10 39 pour 1 k. de from.
18 —	771 —	75 —	10 28 —
28 —	728 —	71 —	10 25 —
	<u>2341</u>	<u>227</u>	<u>10 31</u> moyenne d'oct.

En novembre, deux sociétaires, seulement, n'ont fait qu'une fois le fromage depuis le 18 août.

9 nov.	487 l. de lait ont fait 54 k. de from.	=	9 l. 01 pour 1 k. de from.
19 —	420 —	45 —	9 33 —
	<u>907</u>	<u>99</u>	<u>9 16</u> —

Si le travail que je soumets à nos cultivateurs pouvait leur faire sentir l'utilité qu'il y aurait pour eux à se rendre compte de toutes les opérations, j'aurais atteint un but important.

Ils ont entre les mains tous les éléments nécessaires pour arriver à la fortune, mais ils ne soupçonnent pas l'importance de ces éléments. La production laitière leur a donné l'aisance, et ils s'endorment sur leurs lauriers, se laissant distancer par les peuples qui les environnent et qui travaillent sans relâche à l'amélioration de leurs produits, sans que le bruit de plus importantes améliorations arrive jusqu'à leurs oreilles. Il est vrai que les productions laitières, lait, beurre et fromage, étant une des bases principales de l'alimentation humaine, leur écoulement est assuré, surtout si elles atteignent une certaine perfection; mais les plus parfaites l'emportent toujours sur les autres.

Nous n'avons qu'un moyen pour arriver à la perfection, c'est l'établissement de stations laitières, ou écoles de fromageries, comme on en trouve en Suisse, en Italie, en Autriche, en Bavière et dans la plupart des petits états de l'empire d'Allemagne, en Danemarck, en Suède, etc. Dans ces stations laitières on formerait de bons fruitiers, qui sont le premier élément d'une bonne fabrication. On étudierait les présures nouvelles, au lieu de nous obstiner à n'employer que notre ancienne présure, qui ne tardera pas à être abandonnée dans toute la Suisse et dans tous les pays du nord, où elle est avantageusement remplacée par la présure Hansen, qui donne plus de fromage, et

dont l'action plus régulière est toujours la même, une présure qui est généralement adoptée, tandis que nos cultivateurs ne la connaissent pas même de nom. On serait aussi bientôt en mesure de profiter de tous les avantages obtenus par le refroidissement du lait. On améliorerait la fabrication de notre excellent beurre, de manière à le mettre en état de lutter avantageusement, et à rivaliser avec les beurres de Bretagne et même avec ceux de Normandie. On y étudierait la fabrication du fromage dans ses moindres détails, de manière à trouver pourquoi du jour au lendemain le rendement du lait varie de 40 à 50 centilitres par kilogramme de fromage, et à corriger ces différences. Toutes ces questions si difficiles à traiter avec l'organisation actuelle de nos sociétés seraient facilement résolues, ainsi que beaucoup d'autres dans une station laitière, et conduiraient à des résultats et des succès certains. En un mot, nous sortirions de l'ornière où nous croupons, tandis que tout progresse autour de nous.

LES ENGRAIS PERDUS OU NÉGLIGÉS.

Nous ne sommes pas, on le pense bien, l'adversaire systématique des engrais industriels et commerciaux ; seulement, nous ne voulons pas qu'on nous en exagère l'importance et qu'on vienne nous soutenir qu'avec eux on pourrait à la rigueur se passer des engrais de la ferme ; nous ne voulons pas, en un mot, qu'on mette la troupe des auxiliaires au-dessus du gros de l'armée, et qu'on détourne notre attention du principal pour la reporter sur l'accessoire. Ceci, on en conviendra, n'est pas de l'hostilité : c'est tout bonnement du sens commun.

Tous les efforts des cultivateurs doivent tendre à diminuer les prix de revient de leurs produits. Or, ce n'est pas avec des phrases qu'on obtiendra d'eux ce résultat, c'est avec de l'engrais. Il s'agit de nourrir copieusement pour produire abondamment, et moins la nourriture coûtera, mieux on réussira. Vous connaissez d'ailleurs ce dicton de nos campagnes : *le premier épargné est le premier gagné*. Ceci signifie qu'avant d'acheter, il convient de bien soigner ce qu'on a sous la main, et de ne rien perdre de ce que nous pouvons recueillir autour de nous. Quand il n'y a pas nécessité absolue de déboursier, il y a souvent folie à le faire. En bonne économie rurale, il faut commencer par faire flèche de tout son bois, quitte ensuite à chercher ailleurs les ressources



qui nous manquent. C'est juste à ce moment que l'utilité des engrais artificiels nous est démontrée clairement, mais pas plus tôt.

Nous demandons donc d'abord aux cultivateurs s'ils n'ont aucun reproche à s'adresser, si leurs fumiers sont bien entretenus; s'ils ne perdent pas une goutte de purin, d'eau de lessive, d'eau de savon, d'eau grasse, de recurage, pas de mauvaises herbes, pas de cendres, pas d'os, pas de chiffons de laine, pas de tannées, de bruyères, de genêts d'ajoncs, de curures de fossés, de boues de mares et d'étangs, de boues de rues, de plâtras; s'ils tirent bien parti de leurs animaux morts : s'ils ont dépensé jusqu'au bout toute la menue monnaie de leurs substances fertilisantes. Et si les cultivateurs répondent oui, c'est bien, nous leur reconnaissons le droit de délier le cordon de la bourse et de se mettre en dépense; mais s'ils répondent non — c'est le cas le plus ordinaire, — nous leur contestons ce droit, attendu qu'acheter au commerce ce qu'on a chez soi pour rien, c'est une fantaisie de millionnaire que les humbles auraient tort de se permettre.

Si nous étions intéressés dans une entreprise d'engrais industriels, nous ne tiendrions pas un autre langage, d'abord parce que nous le croyons sensé, ensuite parce que le bon emploi des engrais, négligés ou perdus autour de la ferme, démontrerait les avantages de la culture intensive, assurerait des bénéfices à ceux qui, n'en réalisant pas, plaindraient par conséquent en faveur des fortes fumures et ouvriraient du même coup un large débouché aux matières fertilisantes du commerce. Les engrais industriels ou autres que les cultivateurs du pays et d'ailleurs achètent de seconde ou de troisième main, à crédit nécessairement et en se faisant plus ou moins duper, il les achèteraient en fabrique ou à l'entrepôt principal, les paieraient au comptant et ne s'en plaindraient plus.

Les meilleurs clients des marchands d'engrais sont les cultivateurs qui veulent à toute force augmenter la production, afin de réduire le prix de revient des produits. Or, ce sont justement ceux-là qui ne perdent rien de ce qu'ils ont sous la main et qui font presque autant de composts que de fumier de ferme. Supposez que la masse des cultivateurs s'engage dans cette voie intelligente, on ne fabriquerait plus assez d'engrais auxiliaires pour leur complète satisfaction. Eh bien, c'est vers cette voie de progrès que nous les pousserons de toutes nos forces; c'est vers la culture intensive que nous jalonnerons leur route, c'est aux bas prix de revient que nous voulons les amener. L'ignorance des meilleurs procédés de culture et les maigres fumures constituent

les cultivateurs en perte ; la connaissance de ces procédés et les fortes fumures les constitueront en bénéfice. Nous enseignerons donc les uns et conseillerons les autres.

Mais encore une fois, à moins qu'il ne s'agisse de défrichement, les engrais de la ferme doivent passer avant ceux de l'industrie ; quand les premiers sont rigoureusement épuisés, le tour des seconds arrive, pas avant. Souhaitons qu'on épuise ceux de la ferme, après les avoir bien préparés et bien entretenus ; tout le monde y trouvera son compte : le cultivateur d'abord, le commerçant ensuite et le journal agricole aussi. Si nous commençons par les engrais de l'industrie au lieu de finir par eux, tout le monde y perdrait, sans en excepter les vendeurs des engrais en question.

(*L'Industrie Agricole*).

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

L'outillage industriel de la France. — Un recensement non moins curieux et non moins instructif que celui de la population, vient d'être effectué. Il s'agit, disent *les Débats*, de l'état de l'outillage industriel de la France.

La force de nos machines s'élève actuellement à 4,500,000 chevaux-vapeur, représentant une force de 4,500,000 chevaux de trait, ou bien 34,500,000 hommes, c'est-à-dire dix fois notre population industrielle valide, puisque la population industrielle de la France s'élève aujourd'hui à 8,400,000 habitants, y compris les femmes, enfants et vieillards, parmi lesquels il ne faut compter que 3,200,000 travailleurs actifs.

Cette substitution de travail mécanique au travail animal, le perfectionnement de notre outillage ont produit dans notre industrie une révolution économique trop importante pour qu'il ne soit pas intéressant d'en apprécier les résultats, en comparant la situation actuelle de la France à ce qu'elle était en 1788, avant l'introduction des machines.

La première machine qui parut en France ne fut en effet installée qu'en 1789. Elle sortait des ateliers de Boulton et Watt, à Birmingham, en Angleterre, et était destinée à la distribution des eaux dans la ville de Paris.

Malheureusement, depuis la Révolution jusqu'en 1815, la France in-



industrielle disparut; il lui fallut ensuite un certain temps pour se remettre de ses désastres et pour retrouver enfin le calme après les secousses qui l'avaient si profondément agitée.

Plus d'un quart de siècle fut ainsi perdu, et ce ne fut que vers 1824 que l'on vit commencer à s'élever nos grands ateliers de construction de machines à vapeur, qui peuvent rivaliser aujourd'hui avec ceux de l'Angleterre.

En 1852, nous possédions 6000 machines fixes, représentant une force de 75,000 chevaux-vapeur.

En 1863, le nombre de nos machines fixes s'élevait à 22,500, représentant une force de 618,000 chevaux-vapeur.

On a vu plus haut dans quelle proportion considérable notre puissance industrielle s'était accrue pendant les treize dernières années qui viennent de s'écouler.

En 1788, sur 1 milliard de produits fabriqués, la main-d'œuvre entra pour 60 p. 0/0, et la matière première pour 40 p. 0/0. Aujourd'hui, la proportion est complètement renversée, et nous trouvons 40 p. 0/0 de main-d'œuvre contre 60 p. 0/0 de matière première, et cependant il faut remarquer que la main-d'œuvre a augmenté de 40 p. 0/0 depuis vingt ans.

Aujourd'hui, notre production annuelle atteint le chiffre de 12 milliards environ, dans lesquels la matière première entre pour 7 milliards et la main-d'œuvre seulement pour 5 milliards, tandis qu'en 1788 nous aurions dépensé 11 milliards pour la main-d'œuvre.

C'est donc une économie de 6 milliards que nous avons réalisée sur la main-d'œuvre, grâce à l'introduction des machines à vapeur et au perfectionnement de notre outillage industriel, qui en a été la conséquence naturelle.

Un pareil chiffre suffit pour faire apprécier la valeur du résultat économique produit dans l'industrie par l'introduction de ces machines. Si l'on voulait aujourd'hui se passer de machines à vapeur, on ne trouverait ni assez d'hommes, ni assez de chevaux pour les remplacer. Dans tous les cas, on ne pourrait jamais se procurer ni le blé, ni le foin nécessaires à leur nourriture.

Le recensement de notre outillage industriel est, on le voit, le complément nécessaire du recensement de la population, puisque ce dernier ne pourrait à lui seul expliquer le degré de richesse et de puissance industrielle et commerciale auquel, malgré ses malheurs, la France est actuellement parvenue.

Comment on peut nourrir une vache pour 14 centimes. — Dans une réunion récente des membres de la Société des agriculteurs, M. de La Valette a raconté la visite qu'il venait de faire en Sologne, au domaine de Burtin, chez M. Goffart, le célèbre ensileur de maïs qui, cette année, a récolté en moyenne 75,000 kilog. de maïs à l'hectare, et cela, malgré la sécheresse qui a régné pendant une partie de l'été.

M. de La Valette pense qu'il serait facile d'obtenir davantage dans les terres de première qualité et d'arriver à 100,000 kilogrammes avec de bons labours et surtout avec d'abondants engrais fortement azotés et une bonne semence.

Le maïs contient 80 p. 0/10 d'humidité. Par conséquent, 75,000 kilog. se réduisent à 15,000 kilog. de fourrage sec, ce qui est énorme pour la production d'un hectare en Sologne.

Eh bien ! si la ration journalière d'un animal moyen est de 30 à 32 kilog., on peut dire que 100 kilog. suffisent pour nourrir trois têtes de gros bétail pendant un jour; donc 1,000 kilog. fournissent les rations de 30 bêtes, et 75,000 kilog., produit d'un hectare en Sologne, peuvent donner 2,250 rations et nourrir dans les meilleures conditions 15 bêtes pendant les cinq mois d'hiver, et seulement 13 1/2 pendant six mois, soit près de 7 pendant toute l'année.

Si le rendement était de 100,000 kilog., les avantages seraient bien plus considérables, puisqu'on pourrait parfaitement engraisser 20 bêtes pendant cinq mois, et près de 17 pendant six mois d'hiver, soit 8 à 10 bêtes pendant toute l'année.

M. de La Valette continuant son raisonnement, expose que 1,000 kil. de maïs ensilé reviennent tout au plus à 4 fr., ce qui fait pour 75,000 kil., une dépense de 300 fr.; cette dépense ne serait pas sensiblement augmentée si le rendement s'élevait à 100,000 kilog.; or, 1,000 kilog. fournissent 30 rations journalières.

Donc, le prix de revient de la nourriture d'une vache pendant une journée est de 13 centimes, soit 21 francs pour 150 jours, et pour six mois 25 fr. 25 centimes.

Si le prix de la nourriture d'une vache par le maïs ne coûte pas plus cher, il est évident que le prix de la viande ne tardera pas à baisser et que bientôt tout le monde pourra facilement mettre le pot-au-feu.

M. de La Valette dit lui-même que cela est fantastique, qu'il faut l'avoir vu pour le croire. Il ajoute que pour faire de l'engraissement avec fruit, il faudrait ajouter au maïs ensilé 1 kilog. 1/2 de tourteau de



colza par jour pendant le premier mois, et 3 kilog. pendant les deux derniers mois, ou l'équivalent, ce qui augmenterait la dépense de 45 à 50 centimes par jour.

Craignant sans doute qu'on conteste l'exactitude des chiffres qu'il donne, M. de La Valette dit que, même en les doublant, on fera encore une excellente spéculation en cultivant le maïs fourrage.

Nous appelons l'attention des agriculteurs sur ces résultats; nous les engageons à faire des expériences contradictoires. La question en vaut la peine, car tout ce qui touche à l'alimentation publique est de la plus grande importance. (*Bien public et Sud-Est*, 1876, N° 12).

Empoisonnement par la nielle des blés. — Il y a dix ans, je publiais dans le *Bulletin* (1867, pages 142 et suivantes) une note intitulée : *Inconvénients et dangers des blés tachés de semence étrangère*. « La nielle, écrivais-je, est malheureusement dangereuse. Cette vérité, qu'il ne faut pas méconnaître, est démontrée par les travaux de MM. Malapert et Bonneau, et par les observations de M. le Dr Belland, de Verrières. »

Dans le N° 3 du *Bon Cultivateur* de 1877, M. Tisserant s'appuyant sur une observation personnelle et sur un fait probant publié dans le *Recueil de médecine vétérinaire*, N° du 15 novembre 1876, s'exprime en ces termes : « Les graines de la nielle sont cannaes; chacun sait qu'elles sont mauvaises, et les personnes soigneuses en débarrassent leur blé autant que possible. Néanmoins, peu savent jusqu'à quel point elles sont vénéneuses, et il me paraît intéressant de citer des exemples d'empoisonnement par des farines qui en contenaient de trop fortes proportions. »

En mars 1876, à They-sous-Vaudémont, il a constaté le décès de plusieurs vreaux qui avaient reçu comme complément de ration des résidus de meunerie (sorte de petits blés grossièrement moulus) achetés depuis peu. Il leur trouva la saveur de la farine de nielle.

« En juin 1874, des vreaux de lait achetés récemment et conduits au marché de Vaise (Lyon), tombèrent subitement malades; plusieurs succombèrent, et les autres, moins gravement atteints, purent être sacrifiés assez à temps pour qu'on pût profiter de leur dépouille. »

Un procès amena une nomination d'experts compétents. Ceux-ci constatèrent que les vreaux en question avaient surcombé réellement à l'empoisonnement par des farines contenant de la nielle. Ils recon-



— 346 —

nurent que le principe toxique de la nielle est réellement la saponine, ainsi que l'avait découvert M. Malapert, de Poitiers.

Avis à nos éleveurs.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE.

Instruction relative à la destruction de la mouche des bêtes à cornes.

Monsieur le Président,

A la suite d'un vœu formulé par le conseil général du département de la Loire-Inférieure, j'ai fait étudier par le Comité consultatif des épizooties, institué près de mon Ministère, les causes des désordres occasionnés trop souvent dans les foires par les paniques du bétail connues sous le nom de *Mouches des bêtes à cornes*.

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joints quelques exemplaires d'une instruction rédigée d'après les indications de ce Comité, afin de porter à la connaissance des agriculteurs les moyens de détruire l'insecte auquel on doit attribuer la plupart des paniques qui s'emparent des troupeaux de bêtes à cornes. Je vous prie de vouloir bien demander à MM. les Membres de la société dont vous êtes président leur concours pour répandre les renseignements contenus dans cette instruction.

Recevez, Monsieur le Président, l'assurance de ma considération très-distinguée.

Le Ministre de l'Agriculture et du Commerce,

C. DE MEAUX.

CONSEILS DONNÉS AUX AGRICULTEURS

D'APRÈS LES INDICATIONS DU COMITÉ CONSULTATIF DES ÉPIZOOTIES.

Tous les agriculteurs savent que des terreurs paniques saisissent quelquefois les animaux de l'espèce bovine; ils ont vu l'épouvante gagner des troupeaux entiers et les animaux affolés s'enfuir brisant ou



renversant tout sur leur passage ; ils connaissent les graves conséquences que ces terreurs peuvent avoir lorsqu'elles se produisent parmi les bœufs et les vaches rassemblés dans les champs de foire, au milieu de la foule.

Il est possible de diminuer les chances que ces accidents ont de se produire, et la présente instruction a pour objet de porter à la connaissance des agriculteurs les moyens à employer pour atteindre ce but.

La plupart des terreurs paniques auxquelles le gros bétail peut être en proie sont produites par les attaques d'une mouche d'espèce particulière connue sous les noms de mouche des bêtes à cornes, œstre du bœuf, *hypoderma bovis* ; c'est effectivement lorsque cette mouche bourdonne autour des bœufs que l'on voit le troupeau s'enfuir en beuglant, le cou tendu, la queue relevée et agitée par des mouvements violents.

L'œstre poursuit les animaux surtout dans les bocages et dans les bois ; il paraît attaquer moins fréquemment les bœufs qui paissent dans les plaines et semble s'écarter des terrains humides ; son vol est rapide et produit un sifflement particulier dont l'imitation par d'imprudents bouviers, même aux époques de l'année où il n'existe pas d'œstre volant, suffit à constituer un danger véritable, tant est forte et durable l'impression de terreur que l'insecte inspire au bétail.

C'est pendant les mois de juillet, août et septembre que les bêtes de l'espèce bovine sont attaquées par l'œstre volant ; mais à ce moment de son existence cet insecte est difficile à atteindre, tandis qu'il est facile à détruire lorsqu'il est encore à l'état de larve.

Il ne poursuit pas les bœufs pour se nourrir de leur sang, comme le fait le taon avec lequel on l'a souvent confondu ; il cherche seulement à introduire ses œufs sous la peau de l'animal ; aussi est-ce la femelle seule de l'œstre qui jette le désordre dans les troupeaux.

La larve qui sort de l'œuf ainsi abrité occasionne les tumeurs que l'on remarque particulièrement sur le dos des bœufs et des vaches et que quelques-uns regardent, à tort, comme un signe de vigueur et de santé. Les tumeurs, d'abord grosses comme un pois, puis comme une noisette, et enfin comme une noix, ont à leur sommet une petite ouverture qui permet la respiration de la larve et que l'on peut apercevoir en écartant les poils. La larve est un ver blanchâtre, plus gros à son extrémité antérieure ; elle séjourne sous la peau jusqu'au mois de juin et juillet de l'année suivante ; arrivée alors au terme de sa croissance et mesurant une longueur de 26 à 27 millimètres, elle sort

de sa demeure, tombe sur le sol et se cache dans l'herbe pour se transformer en nymphe; six ou sept semaines après, sa dernière métamorphose s'est accomplie, et un nouvel œstre s'envole, qui, presque aussitôt, poursuit les bêtes bovines pour déposer sous leur peau les œufs destinés à perpétuer son espèce.

On peut tuer cette larve avec une alène introduite par le petit trou qui existe au sommet de la tumeur; on comprime préalablement celle-ci avec les doigts afin d'en resserrer la cavité intérieure, d'immobiliser la larve, et de faire, s'il est possible, saillir à l'entrée du trou le dernier anneau de son abdomen. Une fois percée, la larve se vide, meurt et est éliminée par la suppuration.

Un autre procédé consiste à asphyxier la larve en obstruant avec un peu de thérébenthine le trou dont il vient d'être parlé.

Enfin, on peut encore extraire directement la larve en pressant la tumeur à sa base; il peut être utile dans ce cas d'agrandir préalablement l'ouverture de la tumeur avec un canif ou un couteau pointu et tranchant.

L'œstre atteint dans sa reproduction par les moyens qu'on vient de signaler ne tarderait pas à devenir aussi rare que l'*hypoderma equi*, œstre des animaux de l'espèce chevaline, dont les conditions d'existence sont identiques et que beaucoup de nos éleveurs ne connaissent même plus; avec lui disparaîtraient ces accidents dont les propriétaires de bêtes à cornes, les bouviers et les pâtres sont souvent les premières victimes.



ÉLECTION A L'ACADÉMIE DE BESANÇON

DE DEUX DE NOS COLLÈGUES.

A la séance générale du 9 août, le Secrétaire-Général, M. Richard, a fait connaître à la Société que l'Académie de Besançon, dans sa séance annuelle du 31 juillet, avait accordé une double distinction à deux de nos collègues : le prix d'histoire à M. Baille, notre président honoraire, et celui d'économie politique à M. Prost, archiviste du Jura. Nos deux collègues étaient, dans la même séance, nommés membres correspondants de l'Académie.

La Société, dans le but d'exprimer à ses deux collègues la part qu'elle prend à leurs succès, a chargé son Secrétaire-Général de faire à ce sujet un rapport au Bulletin. M. Richard, pour obtenir les renseignements

nécessaires, s'est adressé à M. Gauthier, archiviste du Doubs, Secrétaire perpétuel adjoint de l'Académie, qui a bien voulu répondre par la lettre ci-après, dont la Société, dans sa séance du 9 de ce mois, a voté l'impression au Bulletin.

« Besançon, le 25 août 1877.

« Monsieur le Secrétaire-Général,

« J'ai à m'excuser tout d'abord d'un retard bien involontaire dans la réponse que je dois à votre lettre d'il y a huit jours, par laquelle vous me demandez quelques renseignements sur la séance de l'Académie de Besançon du 31 juillet, et sur les prix décernés par cette Compagnie à deux de vos collègues, M. Baille, président honoraire de votre Société, et M. Prost, archiviste du Jura.

« L'ouvrage adressé par M. Charles Baille au Concours d'histoire ouvert par l'Académie a pour titre : *Poligny de 1595 à 1640*. C'est une étude des plus intéressantes sur les périodes les plus tourmentées de l'histoire de la province : l'invasion d'Henri IV en 1595, la peste durant les premières années du XVII^e siècle, puis encore la guerre de Dix-Ans avec toutes ses horreurs et tous ses désastres; enfin après la brillante victoire remportée sur les monts de Poligny par le duc Charles de Lorraine, l'incendie et l'anéantissement d'une ville qui avait en toutes circonstances bien mérité du roi et du pays. Côte à côte avec ces récits émouvants inspirés par l'étude approfondie de vos archives et éclairés par une connaissance très-étendue de notre histoire générale, se place un travail considérable sur l'organisation politique de la province à la fin du XVI^e et au commencement du XVII^e siècle. Le mécanisme de nos institutions combiné sur trois rouages principaux : un Gouverneur assisté d'un conseil dit des *Bons Personnages*, la cour du Parlement de Dole, enfin les États composés des trois ordres y est exposé en grand détail et sous un jour souvent nouveau. Les désaccords entre le Gouverneur et le Parlement, entre le Parlement et les États, qui se terminent par le triomphe des parlementaires devenus, vers 1630, seuls dépositaires du pouvoir, sont l'objet d'autant de chapitres importants qui donnent à l'œuvre de M. Baille un caractère bien supérieur à celui d'une simple monographie locale. L'exactitude des portraits qu'il trace, des détails qu'il cite, toujours appuyés par des preuves soigneusement choisies, enfin l'étendue et la difficulté des recherches qu'a dû coûter un pareil travail ont été appréciés par la commission nommée par l'Académie pour rendre compte de cet ouvrage. D'après ses conclusions, le prix d'histoire et une médaille d'or de 400 francs ont été, avec de justes éloges, décernés à M. Baille, que l'Académie a inscrit en même temps dans la liste de ses membres correspondants.

« Le travail envoyé par M. Bernard Prost s'adressait à un autre Concours, celui d'économie politique. Il répondait à une question posée depuis plu-

sieurs années déjà et dont voici la substance : *De l'influence des machines agricoles sur la condition et les salaires des ouvriers ruraux.*

« M. L. Bretillot, dont la haute compétence en matière de questions économiques et industrielles n'est ignorée de personne en Franche-Comté, s'était, comme président annuel, réservé de rendre compte du mémoire de M. Prost. Sans entrer ici dans l'analyse du volumineux manuscrit de mon confrère, il me suffira de rappeler que la commission a été unanime à en apprécier le grand mérite, à reconnaître l'exactitude minutieuse des données qui ont servi à l'établir, la justesse des opinions et des jugements qu'il contient, enfin des conclusions qui le terminent et qui peuvent se résumer ainsi : Les machines agricoles, bien loin d'être une menace pour les ouvriers ruraux, sont pour eux, comme pour la société tout entière, un immense bienfait; bien loin d'amoindrir leur salaire, elles l'augmentent d'une façon notable, bien loin de diminuer leur rôle, elles l'agrandissent et le rendent de plus en plus intelligent comme action et plus fécond comme résultats.

« L'Académie a décerné à M. Bernard Prost, avec les félicitations les plus sincères pour la haute valeur de son œuvre, une médaille d'or de 400 francs et le prix d'économie politique, en rappelant que, de même que M. Baille avait été déjà lauréat d'un prix d'éloquence (*Éloge du sculpteur Breton*, 1862), M. Prost avait aussi été couronné successivement en 1872 pour un mémoire d'histoire franc-comtoise (*Origines de l'abbaye de Baume-les-Messieurs*), en 1874 pour un mémoire d'économie politique (*Situation comparée des ouvriers au point de vue économique avant et après 1789*).

« M. Prost a été élu membre correspondant de l'Académie en même temps que M. Baille.

« Tel est sommairement, M. le Secrétaire, le compte-rendu du concours sur lequel vous me demandiez quelques détails. En m'excusant de l'avoir tracé trop promptement et d'une façon bien incomplète, vous me permettez d'ajouter que vos deux honorables confrères, par leur caractère, leurs talents et leurs travaux nous sont particulièrement sympathiques à tous, et que l'Académie de Besançon en se les attachant comme membres, a été très-heureuse d'affirmer en même temps la haute estime qu'elle a pour eux et les sentiments de cordiale confraternité qu'elle professe pour la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny.

« Veuillez, Monsieur le Secrétaire, agréer l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Jules GAUTHIER,
Archiviste du Doubs, Secrétaire-adjoint
de l'Académie de Besançon.

DOCUMENTS INÉDITS

Relatifs à l'histoire de la Franche-Comté

Publiés par M. BAILLE, Président honoraire

LE CHATEAU DE GRIMONT SUR POLIGNY

DESCRIPTION FAITE DANS LA DÉCLARATION DES DROITS GÉNÉRAUX DU DOMAINE DU SOUVERAIN A POLIGNY

Mondit Seigneur a sa place et chatel sur une haute roche dessus la ville de Poligny, comme va de Poligny devers le Nozeroy et Vers, qui est belle place grande et spacieuse, et joignent les murs de ladite ville et murailles dud. chatel.

A l'entrée de la première porte dud. chatel, y a petite tour quarrée à façon de terrasse sans point de comble.

A la seconde porte et entrée a une porte belle et bonne, et après que l'on est entré en icelle seconde porte a une longue place vuide au long de la muraille des salles et pavillons dudit chatel et par devers Notre-Dame de Vaux et regardant dès led. chatel y a en la cloison d'icelui une très-belle et grande éablerie bien mise à point regardant du côté de Notre-Dame de Vaux.

En allant et montant dès lad. place au chatel a une belle et notable porte en échaffaut dessus et y a grande quantité de marches de degrés grands et spatieux pour monter aud. chatel et donjon.

A l'entrée dud. chatel, une potelle qui part de la cloison dud. chatel en un petit jardin clos de murs joignant à icelui chatel regardant devers la ville, et par icelle l'on va de pied aud. Poligny entre les murs de lad. ville.

Item. Entre led. donjon et séparation du chatel y a un grand corps de maison et a vuit entre deux, et du côté de Notre-Dame

de Vaux est un bel et grand pavillon qui par ci devant souloit être bien chambrillé, lequel est au bout dud. corps de maison qui chiet et vient en ruine par deffaut de maintenir.

Item. Par led. pavillon, on entre en une belle salle mise à point de nouvel tant de sommiers tout neufs que de couvertures.

Au bout de la salle a une belle chambre garnie de garde robes et de retraits où se tiennent les capitaines dud. chateau qui est bien en point; laquelle motte et roche dudit chateau et pourpris se nomme de toute ancienneté Grimont.

Dessous icelle salle a une chapelle, et au bout une étable et prison dedans icelle, et parmy lad. étable une fontaine venant par cors.

Item. En icelui lieu et chatel a une belle et grande citerne. Entre le donjon, et lesdites salles et pavillons a une fontaine en laquelle souloit avoir eau reposant, laquelle à present l'on refait et met à réparations, et a un chapot dessus.

Item. Entre l'entre deux desdites salle et donjon a vuit, et a une montée de pierres et de bois où l'on monte aud. donjon à l'entrée duquel est une belle eschiffe où l'on regarde dès icelle tout le corps de la ville de Poligny et fauxbourgs, et dès lad. eschiffe l'on va audit donjon, à l'entrée d'icelui a une chambre où ce tient le portier et lequel donjon est près tout rond et regarde devers Poligny, Aumont et Tourmont, et entre deux de deux icelui donjon a une petite tourrelle de pierres qui est quarrée, où l'on fait prison; et en icelui donjon sont les lettres, chartres et trésor de mondit seigneur, dont est garde de présent M^e Guy de Martigny, licentié ès loix et ès decrets; lequel donjon est bien à point, maisonné de bonne façon et en la basse cour dud. chatel du côté desdites étables a un puits à roiche à tirer eau.

Item. Mond. seigneur a sa bonne ville de Poligny qui est assise et séante sous la roiche dud. chafel, laquelle ville est close de très belles et bonnes murailles qui contient très grand pourpris et sur lesquels murs et fermette de lad. ville qui est bien spatieuse, ou y a plus de vuit que de plein sont plusieurs belles barchoiches et echiffes à faire en icelle bon guet et garde quant métier fait

et touchent lesdites murailles à la fermette et brayes dud. chatel.

Item. Dès lad. ville y a un grand chemin par où l'on va dès ledit Poligny au Nozeroy et a Genève et ailleurs et passe t'on au départir de la fermette de Poligny par une portelle belle et bonne par devant led. chatel, laquelle porte s'appelle la porte *Flageorlot*.

Item. En lad. ville a trois portes : l'une appelée la porte du Reloige par où l'on va à l'église vielle sur la rivière de *Roux*. L'autre porte appelée la porte des fauxbourgs de Charcigni, et l'autre la porte de la Boucherie des fauxbourgs par où l'on va en la place de la ville dud. Poligny.

L'OCCUPATION FRANÇAISE EN COMTE

EN 1668 (1)

Poligny, 18^e feb. 1668.

Monsieur mon oncle,

Je ne scaurois vous exprimer la joye que jay receu d'apprendre votre bonne santé et votre heureuse arrivée à Fribourg par celle qu'il vous a plu m'escire le 14 du présent mois, laquelle at esté encor augmentée par le desir que vous me tesmoignez de retourner en ceste ville qui est la chose du monde que je souhaite avec plus d'impatience. Vous le pourrez faire en toute assurance, parce que les choses y sont en assez grande tranquillité, nonobstant le grand nombre de gens de guerre qu'y soit, et pour vous en donner plus de cognoissance, je vay vous continuer le journal de ce que s'y est passé, que je reprendray dez la reduction de ceste ville, dont je vous ay escript les particularitez par ma précédente lettre; depuis ce temps laz la ville de Salins a esté mise soubz la puissance de S. M. Très Chrestienne, et par ses troupes commandées par le Duc de Luxembourg avec aussi peu d'hostilité que la nôtre, ce Duc y est encor présentement avec deux mille

(1) Lettre d'Anatbole Chevalier, bisayeul de notre historien. Archives de la maison de Froissard.

hommes de garnison mais qu'il contient dans la dernière régularité; en sorte que les bourgeois n'ont aucun subject de s'en plaindre; la reduction de Besançon la suivy de peu de jours par le Prince de Condé qui y est entré avec quinze cents chevaux, de mesme sans aucune violence, puisque le corps de lad. ville fut à ce rencontre jusques à environ une lieue hors d'icelle, et l'Archevesque avec son chappitre l'alla recepvoir aux portes pontificalement, et avec tout ce train il fut introduit dans la métropolitaine, ou le *Te Deum* fut chanté avec les solemnités ordinaires. Après quoy il en sorty avec diligence pour s'en aller devant Dole, qui fut investy le sammedy treizième, où l'on commença d'abbord les attaques sans s'amuser à aucun retranchement, car le Roy qui y estoit en personne commanda qu'on assailly les dehors sans construire aucune batterie; ce que ses gens firent avec tant d'impetuositè qu'ils en chassèrent ceux qui les gardoient, après un combat qui dura près de six heures nuictamment, ensuite duquel ils se rendirent maistres de tous lesd. dehors et du fossel dois la porte d'Aran jusques à celle de Besançon, et en estat d'applicquer leurs mineurs et les faire travailler en quel endroit de la muraille que bon leur eust semblé, ce que voyant ceux du dedans qui dans ceste conjoncture furent derechef sommez de se rendre à peine d'estre privez de leurs biens et offices. Ils vindrent à une capitulation par laquelle lad. ville fut aussi réduite soubz la puissance de Sad. Majesté, que y entra le lundy suyvant à onze heures du matin, à cheval, l'espée à la main, suivy de tous ses gens armez de mesme, et alla mettre pied à terre en l'église parrochiale, d'où, après avoir adoré le Saint Sacrement et ouy le *Te Deum* chanté en musique, il sorty promptement pour s'en aller devant Gray, où de mesme il a fait mettre le siège et plusieurs tiennent pour certain qu'il est aussi réduit; presque toutes les petites villes, tant de ce balliage que de celluy d'Amont, le sont aussi comme encor la forteresse de Joux et, dict on, que celle de S^{te} Ane commence à parlementer; en sorte qu'en moins de quinze jours led. seig. Roy s'est rendu maistre presque de toute la province; mais quoy qu'il y ayt grand nombre de gens de guerre, il n'y a pourtant aucun trouble, parce que on les con-



tient dans une exacte discipline; tout ce qui y est à appréhender est quil ne donne quelques quartiers de rafraichissement à sesd. troupes pour se refaire pendant le reste de l'hyvers, et qu'à cest effet il ne les desporte par toutes les villes de la province, l'on croit portant que cela n'arrivera pas et que le Roy s'en retournera promptement aux Pays-Bas.

Jay oublié à vous dire quil a laissé à Dole une garnison de deux mille hommes de pied et cinq cents chevaux soubz le commandement du Comte de Gadagne et une pareille à Besançon.

Messieurs de notre magistrat vous regrettent fort et sont à present dans un grand empressement, s'assemblant presque tous les jours en corps pour vacquer aux affaires publiques.

Quant à vos papiers, ils sont tousjour au mesme estat que vous les avez laissé, parce je n'ay pas crû qu'il fut nécessaire de les bouger jusques à plus grand danger pour en éviter la confusion.

Vous pouvez estre en assurance du reste de votre maison et de tout ce que vous y avez laissez, puisque elle a esté conservée avec autant de soing, que si vous y fussiez esté en personne. Je n'ay pas une petite inquietude de vous sentir en un pays si esloigné du votre natal, où l'air ny le vin ne sont pas si bons et souhaite avec passion que vous veniez bien tost pour respirer l'un et goutter l'autre.

Je serois allez moy mesme pour vous faire escorte si j'eust crû que vous l'eussiez agreable et si je n'eust craind d'abandonner votre maison et que pendant mon absence il ny arriva quelques desordres, si toutesfois vous le desirez, vous n'avez qu'à me mander et je seray incontinent à vous et je y estois résolu sans que jay treuvé ceste occasion de vous escrire.

Si vous me faictes la grace de m'advertir du temps que vous viendrez, je me donneray l'honneur de vous aller à la rencontre jusques à quel lieu vous me prefirez, affin deviter les insultes des paysans de la province, qui sont plus à craindre que les soldats, accompagné de quatre ou cinq ou six de mes amys.

Je vous ay desja escript que j'avois obtenu du seigneur Comte de Bissy un sauf-conduit pour vous et pour moy, tant pour l'aller

que pour le retour et mesme pour dix charriots de bagages, mais il me semble qu'il n'est pas encor temps de le ramener non plus que ma tante, jusques à ce qu'on ayt veu quelle marche prendront les troupes.

Ma femme et mes enfans, particulièrement Simon, vous prient et ma tante d'estre persuadez de leurs respectueux devoirs, et moy je vous suis, Mons. mon oncle, le très humble et très obéissant serviteur et neveu.

A. CHEVALIER.

Je salue avec votre permission la Claude, qui scaura que tous ses gens se portent bien.

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU COMMERCE

Versailles, le 5 octobre 1877.

Monsieur le Président,

J'ai l'honneur de vous adresser un exemplaire d'une instruction concernant le *doryphora* ou *colorado*. Cette notice, accompagnée d'une planche coloriée représentant un plant de pomme de terre attaquée, contient la description de l'insecte, ses mœurs et les moyens d'en détruire rapidement les foyers, s'il venait à faire son apparition en France.

Je vous prie de faire mettre ladite gravure sous cadre et de la placer d'une manière permanente dans la salle de vos séances. Vous voudrez bien aussi faire connaître à tous les membres de votre association que la notice sur le colorado est à leur disposition, et vous jugerez sans doute utile de la reproduire dans les organes de publicité dont vous disposez, afin qu'elle parvienne entre les mains de tous.

Dans le cas où l'invasion du redoutable insecte viendrait à être signalée dans votre circonscription, je vous serai obligé de m'en

avertir immédiatement, afin que je puisse prescrire les dispositions nécessaires pour arrêter le fléau.

Je joins à cette lettre un exemplaire de la circulaire que j'adresse à MM. les Préfets des départements.

Recevez, Monsieur, l'assurance de ma considération distinguée.

Le Ministre de l'Agriculture et du Commerce,

C. DE MEAUX.

DORYPHORA OU COLORADO

(DORYPHORA DECEMLINEATA),

Insecte destructeur de la Pomme de terre.

AVIS IMPORTANT.

La pomme de terre cultivée dans l'Amérique septentrionale est attaquée, depuis 1859, par un insecte appelé *Doryphore*, *Doryphora* ou *Colorado*. Ce coléoptère de la pomme de terre a beaucoup de rapport avec les chrysomèles et les coccinelles ou bêtes à bon Dieu. Il est originaire des montagnes Rocheuses, chaîne qui traverse l'État du Colorado et s'étend de la Nouvelle-Bretagne au Mexique. Après avoir envahi une grande partie des États-Unis et du Canada et y avoir causé des ravages incalculables, le Colorado est arrivé dans les ports d'où partent de nombreux navires pour l'Europe. C'est par l'intermédiaire de ces navires et des marchandises dont ils sont chargés que cet insecte a été importé cette année en Allemagne.

En vertu des décrets du 27 mars 1875 et du 11 août 1877, l'entrée et le transit des tubercules et des sances des pommes de terre provenant des États-Unis, du Canada et de l'Allemagne, ainsi que les sacs et futailles ayant servi à leur emballage, sont interdits en France.

Toutefois, malgré la surveillance rigoureuse exercée soit dans les navires circulant entre l'Amérique et la France, soit dans les marchandises qu'on en retire, soit sur les frontières du Nord-Est, ce redoutable scarabée peut s'introduire en France, s'y propager et compromettre

l'avenir de la pomme de terre, plante qui, par ses tubercules, fait aujourd'hui la base de l'alimentation du plus grand nombre et fournit à l'industrie des produits divers ayant une valeur importante.

Dans le but de faciliter les recherches dans les navires, les ports, les entrepôts des douanes, les marchandises et les champs dans lesquels le Colorado pourrait exister, l'Administration de l'agriculture a jugé utile de faire connaître les caractères qui le distinguent des autres insectes, ses mœurs et les mesures à prendre immédiatement dans le cas où sa présence serait constatée dans un champ de pommes de terre.

1. — DESCRIPTION DU COLORADO.

Insecte parfait. — Le Colorado a 10 à 12 millimètres de longueur et 7 à 9 millimètres de largeur; son corps est ovoïde, un peu allongé et sans poils; son dos est très-convexe; sa tête est saillante et dégagée du corselet ou thorax, qui est très-court; ses élytres sont coriaces et peu luisantes, elles couvrent complètement le corps et les ailes, qui sont membranenses et très-transparentes; ses pattes sont au nombre de six ou de trois paires; elles sont terminées par un tarse composé de quatre articles; le mésosternum est avancé en pointe ou en manière de corne; les antennes sont libres, filiformes et de la longueur environ de la moitié du corps.

Les élytres sont jaune blanchâtre; chacune présente cinq raies noires longitudinales; la ligne intérieure est confluyente avec la suture interne; le corselet, la tête et les pattes sont jaune roux ou roux bronzé; les antennes, les articulations des pattes et les tarses sont noirs. On distingue sur la tête une tache noire en forme de cœur, et sur le thorax une marque noire en forme de V, autour de laquelle existent çà et là des points noirs. Le dessous du corps est rougeâtre.

Les Doryphores sont agréables à la vue. Ils ne sautent point, mais ils se distinguent par la vivacité de leurs mouvements.

Œufs. — Les œufs du Colorado sont ovalaires, brillants et un peu translucides; leur bout supérieur est arrondi; ils adhèrent au-dessous des feuilles par leur extrémité inférieure et sont placés assez régulièrement les uns à côté des autres; ils sont au nombre de 20 à 50 sur chaque feuille; leur longueur est de 2 millimètres.

Ces œufs sont d'abord jaune citronné, puis jaune orangé, et enfin rouge orangé.

Larves. — Les larves ont, comme les insectes parfaits, une tête



arrondie et plus petite que le corps ; leur consistance est molle, et elles sont aussi luisantes ; leur corps est allongé, divisé par des anneaux et terminé en pointe ; leur thorax est armé de six pattes très-apparentes ; leurs antennes sont très-courtes.

A leur naissance, les larves sont noirâtres et elles ont la grosseur d'une forte tête d'épingle. Vers le cinquième ou le sixième jour, elles ont de 4 à 5 millim. de longueur, et leur abdomen est rouge brun, ou rouge vénitien obscur, ou rouge indien ou acajou foncé et un peu transparent. Vers le dixième ou le douzième jour, elles ont une couleur bien moins sombre. Quand elles sont entièrement développées, vers le seizième ou le dix-huitième jour, elles ont 10 à 12 millimètres de longueur, et leur couleur est rouge cuivré clair.

Dans ces divers états, leur corps est très-pyriforme, surtout quand elles sont à l'état de repos ou lorsqu'elles mangent ; leur tête, leur corselet et leurs pattes sont très-noirs. Toutefois, quand elles ont dix à douze jours d'existence, leur tête est séparée du thorax, qui est noir, par une bande étroite semblable, quant à sa couleur, à la teinte du corps. En outre, on observe sur le dos une ligne longitudinale grise assez apparente. Ces larves, à partir du cinquième ou sixième jour qui suit leur naissance, présentent, de chaque côté du corps, deux lignes superposées de points noirs qui deviennent chaque jour plus apparents. Les larves subissent plusieurs mues. Les pellicules qui se détachent de leur partie antérieure sont entièrement noires. Pendant ces évolutions, qui sont de très-courte durée, ces insectes restent presque immobiles.

Leurs déjections sont noirâtres ; elles restent sur les feuilles.

Nymphes. — Les larves, du seizième au vingtième jour, se transforment en nymphes. Alors elles quittent les tiges et les feuilles, arrivent sur le sol et s'y enfoncent jusqu'à 2 à 6 centimètres, selon la nature de la couche arable. Dans cet état, elles restent inactives, sont contractées et comme recouvertes d'une pellicule mince de couleur rose cuivré, mais n'offrant aucun point noir.

Au bout de douze à seize jours d'immobilité, la métamorphose est terminée et chaque nymphe devient un insecte parfait.

2. — MOEURS DU COLORADO.

Le Colorado ne redoute ni les grands froids, ni les fortes chaleurs, ni les pluies abondantes et prolongées. Vers la fin d'août, pendant le mois de septembre et la première quinzaine d'octobre, les insectes

parfaits, provenant de la seconde et de la troisième génération, perdent de leur vivacité, et s'enfoncent en terre jusqu'à 20, 30 et même 40 centimètres de profondeur; ils passent ainsi l'hiver dans un état d'engourdissement pour se réveiller et sortir du sol vers la fin d'avril ou le commencement de mai, dès les premiers rayons de soleil. Alors ils se dirigent vers les champs de pommes de terre, qu'ils dépouillent promptement de leurs feuilles.

Il importe donc de surveiller le réveil de cet insecte dévastateur, et de prendre les mesures les plus énergiques pour l'arrêter dans sa multiplication.

C'est dans le courant de juin qu'a lieu le premier accouplement. Les femelles sont très-fécondes et collent leurs œufs sous les feuilles; elles font quatre à cinq pontes chaque semaine, pendant environ quatre à cinq semaines. Le nombre d'œufs qu'une femelle peut produire pendant son existence varie entre 300 et 500. Les œufs éclosent vers le huitième jour. Lorsque les insectes naissent, les amas d'œufs, au lieu d'être rouge orangé, prennent une teinte brunâtre.

Les jeunes larves sont très-petites. Jusqu'au huitième ou dixième jour, elles attaquent les feuilles en les perçant. Les trous qu'elles font vont chaque jour en s'agrandissant. A partir du dixième ou douzième jour, elles mangent avec une grande avidité et rongent les feuilles en y formant de larges échancrures. Les larves qui ont atteint leur développement sont beaucoup plus voraces que les insectes parfaits; elles dénudent promptement les pommes de terre de leurs feuilles. Les unes et les autres, pendant toute leur existence, se tiennent sur les tiges, ou sur ou sous les feuilles.

Les grandes larves rendent, quand on les saisit, un liquide rousâtre, un peu astringent; cette bave produit une légère irritation de la peau.

Les insectes parfaits sont inoffensifs, mais ils replient leurs pattes contre le corps et restent immobiles pendant plusieurs minutes quand on les prend ou lorsqu'on les fait tomber à terre. Ces insectes se cachent entre les feuilles pendant la nuit ou au milieu du jour lorsque le soleil est ardent; mais ils se déplacent le soir et le matin avec une très-grande facilité. Les larves passent d'une plante à une autre, mais elles ne franchissent pas des distances aussi grandes que les espaces parcourus par les insectes parfaits. Ces larves restent aussi inertes pendant quelques minutes quand on les saisit.

Les larves, à cause de leur état mou et grasseyé, se tiennent facile-



lement sur l'eau et elles se laissent entraîner par les courants. Les insectes parfaits nagent aisément. Ils peuvent aussi voler pendant les grandes chaleurs du jour, mais leur vol est lourd et ne leur permet pas de franchir de grandes distances.

Les insectes parfaits peuvent vivre pendant quatre à six semaines sans aucune nourriture. Les larves et les nymphes ont une existence limitée. A défaut de pommes de terre, les insectes et les larves se nourrissent de feuilles de tomate, de tabac, de datura, de belladone, de morelle, de jusquiame et de pétunia, plantes qui appartiennent, comme la pomme de terre, à la famille des solanées.

En résumé, le Colorado ou Doryphore se propage avec une grande facilité et une rapidité effrayante. Une seule femelle, par les deux, trois et quelquefois quatre générations qui se succèdent pendant la végétation de la pomme de terre, peut produire dans l'espace de quatre à cinq mois plus de 100,000 larves et insectes.

3. — MOYENS DE DESTRUCTION.

Navires. — Les équipages des navires provenant d'un des ports de l'Amérique ou de l'Allemagne doivent détruire tous les insectes qu'ils trouveront à bord. Ils doivent aussi brûler les pailles, herbes sèches ou fanes de pommes de terre, au lieu de les jeter à la mer ou de les déposer à terre. Ces parties végétales peuvent contenir des œufs ou des insectes.

Douanes. — Le personnel des Douanes est invité à surveiller les marchandises apportées par les navires venant des États-Unis et du Canada. Diverses denrées peuvent contenir des insectes parfaits ou renfermer des végétaux sur lesquels existent des œufs.

En outre, ils sont priés de coller sur les colis contenant les débris précités *l'instruction imprimée sur papier jaune*, par laquelle on recommande aux destinataires de surveiller le déballage des marchandises, de détruire les insectes qui s'y trouvent, et de brûler avec soin les pailles, les tiges, les feuilles, etc., qui ont été utilisées dans les caisses, tonneaux, etc., et qui n'ont aucune valeur commerciale.

Écoles communales. — Les instituteurs peuvent, par leur zèle et leur dévouement, contribuer dans une large mesure à empêcher le Colorado de se propager s'il pénètre en France. Ils doivent s'imposer la mission d'appeler l'attention de leurs élèves sur la *gravure coloriée et l'instruction placardées dans la classe*, et qui sont con-

naitre les caractères, les mœurs et les dégâts que cause ce coléoptère. De plus, ils doivent les engager à rapporter à l'école tous les insectes qu'ils trouveront dans les champs de pommes de terre, en leur démontrant la nécessité de bien noter les parcelles dans lesquelles ils les auront ramassés.

C'est à l'instituteur qu'incombera la tâche de savoir si le Colorado a fait son apparition dans la commune.

Les écoles, en acceptant cette mission, deviendront de véritables *centres de surveillance*. Plusieurs foyers de Colorados ont été découverts en Allemagne par des élèves appartenant aux écoles communales.

Culture. — Lorsque le Colorado aura été découvert dans un champ de pommes de terre, on devra immédiatement *avertir l'Instituteur de la commune*, qui en vérifiera l'exactitude, et en donnera aussitôt connaissance au *Maire*, lequel préviendra le *Préfet* ou le *Sous-Préfet* de l'arrondissement par la voie la plus prompte.

Le *Ministre de l'agriculture et du commerce* devra être aussi prévenu par dépêche télégraphique.

On *empêchera le foyer de s'étendre* en exécutant, le plus promptement possible, les opérations successives ci-après : D'abord on examinera avec une grande attention toutes les touffes de pommes de terre situées près du foyer signalé, afin de savoir si elles contiennent des larves ou des œufs. Cet examen terminé, on entourera la partie infestée de Colorados d'un *petit fossé* ayant environ 50 centimètres de profondeur et 33 centimètres de largeur; puis on y placera de la *paille arrosée de pétrole* et on y mettra le feu. Cette rigole est destinée à recevoir les insectes parfaits qui s'éloigneraient de la partie circonscrite pendant la destruction du foyer. L'odeur développée par le pétrole rendra les insectes immobiles et permettra aisément de les ramasser pour les jeter de suite dans un vase contenant de l'eau de *Javel*, ou de l'*acide chlorhydrique*, ou de l'*acide sulfurique*, ou de l'*essence de térébenthine*.

Il est utile d'enclorre avec la partie attaquée et sur tout son contour une bande de terre de 2 à 3 mètres au moins de largeur, dans la crainte que quelques insectes ou larves n'aient échappé à l'attention des observateurs. Le rejet de terre doit être placé en dehors de la superficie sur laquelle la récolte doit être détruite.

Pendant qu'on creusera le fossé précité, on apportera près du champ ou de la *sciure de bois*, ou des *petits copeaux*, ou de la *menue paille* qu'on arrosera de pétrole, pendant que deux hommes armés de pelles



en fer les remueront avec soin. A défaut de pétrole, on peut se servir d'essence de térébenthine.

Aussitôt que le fossé aura été ouvert et pétrolé, on fauchera les tiges des pommes de terre et on les fanera sur la superficie délimitée par le fossé ; puis on y répandra de la sciure de bois ou de la menue paille pétrolée et on y mettra le feu. Il se produira alors une flamme très-vive accompagnée d'une fumée très-abondante et très-intense. Cette incinération détruira promptement les fanes de pommes de terre, les insectes, les œufs et les larves existant en dehors du sol. On pourra, pour agir vite et très-efficacement, diviser la parcelle enclose par le fossé en deux, trois, quatre, etc., parties, et opérer successivement sur chacune d'elles. Les ouvriers qui répandent le *combustible pétrolé* se servent de paniers et marchent à reculons.

Dès qu'une partie aura été incinérée ou carbonisée, on labourera le sol avec une bêche à lame étroite jusqu'à 10 ou 16 centimètres seulement de profondeur, en ayant la précaution de *bien émietter la terre* et de ramasser les insectes parfaits, qui sont engourdis mais doués de vitalité, et les nymphes qu'elle pourrait contenir. Ces dernières ne sont pas toujours très-apparentes, parce qu'elles sont assez souvent enveloppées de parties terreuses. Comme les insectes, elles doivent être détruites à l'aide du pétrole, de l'eau de Javel ou de l'essence.

Ce travail terminé, on disposera la terre béchée en *petits ados* de 16 à 20 centimètres de largeur, on répandra dans les sillons de la sciure de bois ou de la menue paille imbibée de pétrole et on y mettra le feu. Cette opération complémentaire a pour but de détruire les nymphes et les insectes qui seraient restés dans la couche arable après le labour à la bêche ayant suivi l'incinération des fanes. On peut, au besoin, répéter cette opération le jour même ou le lendemain, en dirigeant les ados perpendiculairement à la direction des premiers sillons.

La surface ainsi traitée restera inoccupée jusqu'à l'automne prochain, mais on pourra, de temps à autre, la diviser à l'aide d'un scarificateur, afin de s'assurer si elle renferme encore des insectes.

Les jours suivants, au moins deux fois par semaine, on examinera très-attentivement les pommes de terre laissées sur le champ en dehors du fossé. Si l'on constate sur la surface inférieure d'une ou plusieurs feuilles des agglomérations d'œufs, on devra poursuivre les recherches avec une grande attention dans le but de trouver et de détruire les insectes parfaits qui les ont produits. Ces insectes existeront très-certai-

nement à une faible distance des œufs, qui auront une couleur jaune citronné.

Les feuilles portant des œufs doivent être coupées, et non arrachées, afin de ne pas faire tomber des œufs à terre, puis jetées dans un seau en métal. Elles seront incinérées immédiatement après avoir été imbibées de pétrole ou d'essence.

Si, pendant ces dernières recherches, on rencontrait des larves, petites ou grandes, il faudrait s'empresse de détruire ce second foyer en opérant comme on a agi quand il a été question d'anéantir la première invasion.

Pendant et après ces diverses opérations, on doit interdire sévèrement l'entrée du champ à toutes les personnes qui ne sont pas utiles et ne point permettre, sous aucun prétexte, qu'on emporte des œufs, des larves, des nymphes et des insectes.

Les tubercules extraits pendant les mois d'août et de septembre des parcelles pétrolées doivent être transportés à la ferme ou à la maison d'habitation dans de bons sacs, et lavés ensuite avec précaution. Le dépôt terreux qui se formera au fond de la cuve devra être examiné très-attentivement. On détruira tous les insectes, nymphes, etc., qu'il contiendra.

Le Colorado n'attaque pas les tubercules de la pomme de terre, mais il empêche leur développement quand il dévore toutes les feuilles de cette plante.

AMPÉLOGRAPHIE.

M. Victor Pulliat, l'un de nos viticulteurs des plus distingués, publie en ce moment une série d'études ampélographiques dans le Bulletin de la société des agriculteurs de France.

Nous sommes heureux de reproduire la partie de cet intéressant travail qui concerne la Franche-Comté :

Les vignobles du Jura et de la vallée du Doubs situés dans la partie sud de l'ancienne Franche-Comté sont peuplés de cépages pour la plupart différents de ceux de la Bourgogne et tout-à-fait spéciaux à cette contrée. Aux environs de Besançon, le pineau noir est planté dans la proportion de 40 p. 0/0, et si l'on ajoute le meunier, qui est une variété de pineau noir, on peut dire que ce dernier y existe dans

la proportion de 45 p. 0/0. Le brezin, cépage noir qui me paraît tout-à-fait spécial à ces vignobles, y figure pour 30 p. 0/0; le gouche ou gueuche pour 5 p. 0/0. Le dixième restant est composé de gamay noir et de tous les plants du Jura en proportions très-minimes et variables. A Miscrey, au nord de Besançon, on récolte un vin blanc assez distingué avec le sauvagnin jaune. Dans l'arrondissement de Dole, qui touche à la Bourgogne, le gamay noir et le gamay blanc, feuille ronde, sont les plants dominants : on y trouve aussi la mondeuse, mais en petite quantité, sous le nom de largillet. Le pineau blanc et noir, le chasselas doré, le muscat noir, sont les variétés qui complètent la liste des cépages de cet arrondissement.

Dans la vallée de la Loue, qui est un affluent du Doubs, les vignobles sont au moins aussi importants que ceux dont je viens de parler : la partie supérieure, qui porte le nom de vallée d'Ornans, est plantée presque complètement de gamay noir. Près des sources de la Loue, à Vuillafans, le poulard et surtout le meunier reprennent un peu de terrain; la partie inférieure, qui n'est que le prolongement du vignoble jurassien, est plantée surtout de trousseau dans les côteaux, et de maldoux ou mondeuse dans les bas.

Les deux arrondissements de Poligny et de Lons-le-Saunier cultivent 15,000 hectares de vignes plantées dans les proportions suivantes :

Gueuche	3.000	Corbeau-Turineau	200
Maldoux	2.000	Argant	50
Enfariné	2.000	Trousseau	1.000
Poulard	2.000	Valais noir	1.000
Melon-pineau blanc	2.000	Savagnin jaune	500
Gamay	400	Mézi	20
Noirien-pineau noir	200	Péloursin	20
Gueuche blanc ou foirard blanc	200	Pourrisseux	20

Dans l'arrondissement de Poligny, le poulard domine, surtout aux environs d'Arbois; après lui vient le trousseau, qui est surtout planté en grand dans le canton de Salins; le melon ou pineau blanc chardonay se développe avec vigueur sur les côteaux, où il produit de bons vins; l'enfariné et le maldoux se trouvent dans la plaine et les sols profonds; le savagnin produit des vins remarquables à Arbois, Pupillin, Saint-Lothain, etc. Le valet noir aime les terres ameublées; le béclan se plaît dans les mêmes conditions et n'a d'importance que dans le canton de Poligny.

Dans l'arrondissement de Lons-le-Saunier, c'est le gueuche noir qui occupe les plus grands espaces (il est rare dans le canton de Poligny). Viennent ensuite comme importance le pineau blanc chardonay, melon de Poligny, gamay blanc de l'Etoile, le savagnin de Château-Chalon, l'enfariné, le maldoux ou mondeuse, le valais noir, le bécian, le gamay, le noirien ou pineau noir, etc., dans les proportions indiquées ci-dessus.

La gueuche, le maldoux ou mondeuse qui tendent chaque jour à se propager davantage, le premier dans l'arrondissement de Lons-le-Saunier, le second dans les environs de Poligny, me paraissent être des cépages trop tardifs pour la région du Jura, où ils ne mûrissent bien que deux ans sur dix. J'en dirai autant de l'enfariné, qu'on leur associe bien souvent, et du brezin, cultivé dans les environs de Besançon, où l'on ne devrait jamais planter que des cépages de première époque. Malheureusement pour la qualité des vins de ce pays, ces cépages sont très-fertiles, et cette qualité prime aujourd'hui toutes les autres auprès du plus grand nombre des vignerons

*(Bulletin de la Société d'horticulture, d'arboriculture
et de viticulture du Doubs).*

AMÉLIORATION

à introduire dans nos fruitières du Jura.

On a beaucoup vanté l'organisation de nos associations laitières; il est vrai que cette organisation s'est propagée de siècle en siècle pour arriver jusqu'à nous, telle, probablement, qu'elle est sortie des mains de nos ancêtres; preuve évidente d'une vitalité à toute épreuve, et même de son incontestable utilité; ce qui ne veut pas dire qu'elle touche à la perfection. En effet, un défaut capital de la constitution de nos fruitières, c'est qu'avec leur organisation actuelle, le progrès est très-difficile, pour ne pas dire impossible à obtenir. Cependant aujourd'hui, toute industrie qui ne progresse pas, recule, en se laissant distancer par les industries similaires.

Je viens appeler l'attention de mes compatriotes sur la production laitière, une des branches les plus importantes de notre agriculture jurassienne, dont on s'occupe si peu que je cherche vainement ce qu'on a fait pour elle depuis un temps immémorial; il est vrai qu'elle marche



seulement bien, toute seule, pour avoir donné l'aisance aux cultivateurs des montagnes. Elle leur procurera également la fortune; mais il lui faut pour cela les encouragements et l'organisation qui lui manquent dans notre pays, et qu'on lui prodigue en Italie, en Suisse, en Autriche, en Bavière, en Danemarck, en Suède et dans tous les petits États de l'Empire d'Allemagne.

Dans tous ces pays on rencontre des *stations laitières* où on s'occupe de propager les bonnes méthodes et les meilleurs procédés pour la fabrication des beurres et des fromages.

De puissantes associations laitières se sont formées dans l'Amérique du Nord, ayant le même but.

Les productions de l'industrie laitière, lait, beurre et fromage, étant pour une très-grande proportion dans l'alimentation humaine, dont elle forme une des branches principales, on n'en produira jamais trop, surtout tant que ces produits seront de qualité supérieure, comme nous pouvons les obtenir avec nos excellents pâturages. Produisons donc avec abondance, mais perfectionnons nos méthodes et surtout nos produits qui, alors, s'écouleront facilement et à des prix rémunérateurs.

De toutes parts, comme nous venons de le voir, nous sommes menacés d'une rude concurrence. Sortons donc de notre apathie et occupons-nous très-sérieusement des moyens à employer pour résister glorieusement à cette concurrence.

Le moyen par excellence serait l'établissement d'une *Station laitière* ou *École de fromagerie* dans un des meilleurs centres de production des montagnes. Un pareil établissement nous aiderait à sortir de l'orbée de notre ancienne organisation. Le lait une fois entré à la fromagerie appartiendrait, non à un sociétaire, pour le compte duquel on le fabriquerait, comme cela se pratique actuellement, mais à la Société, au nom de laquelle tous les produits seraient fabriqués et vendus, comme on le fait dans les Sociétés suisses. Chaque sociétaire aurait son livret, sur lequel on inscrirait le lait porté à chaque traite, le double de chaque livret serait inscrit sur le grand livre de la fromagerie, et le total des produits partagés entre les sociétaires au prorata de l'apport de chacun d'eux.

La direction de la Société deviendrait ainsi tout-à-fait libre dans ses allures, et pourrait mettre en pratique tous les progrès signalés de toutes parts, tandis qu'ils nous sont interdits avec notre vieille organisation.

En effet, quel est le cultivateur qui consentira à laisser essayer sur son fromage une présure excellente, la présure du Dr Hansen, de Copenhague, qui est aujourd'hui adoptée dans toute la Suisse, en Allemagne et dans les pays du nord de l'Europe, tandis que nos cultivateurs ne la connaissent pas même de nom.

J'en ai fait usage pour la fabrication de cinq pièces de fromage fabriquées pour moi à la fruitière de Vaux, et j'ai parfaitement réussi. Je ne donnerai toutefois pas cette faible expérience comme une preuve décisive de l'excellence de cette présure. Mais voici le résumé de ce qu'en disent les rapports qu'un grand nombre de fruitiers suisses ont adressés à M. Schatzman, l'habile et illustre directeur de la station laitière de Lausanne : « La présure du Dr Hansen est bien préférable à l'ancienne ; « avec cette présure, le rendement en fromage est plus considérable, « la qualité plus parfaite, la coagulation plus régulière et toujours la même, etc. »

Dans une station laitière, notre beurre serait beaucoup mieux préparé, et surtout beaucoup mieux lavé et délaité que dans nos ménages. Sans une station laitière, jamais nous n'arriverons à modifier sensiblement la fabrication de notre beurre. Je connais la résistance passive de nos ménagères à ce sujet. Notre beurre resterait donc inconnu, tandis que, mieux préparé, il deviendrait, sur le marché de Paris et ailleurs, un concurrent qui ne serait pas à dédaigner, car il pourrait supporter la comparaison avec les beurres de Bretagne et de Normandie.

On s'occuperait aussi du refroidissement du lait pour le faire crémier. On obtient à l'aide de ce moyen de meilleurs produits en beurre et en fromage : le refroidissement préservant le lait du mouvement d'acidification qui se produit petit à petit dans le lait à la température ordinaire, surtout pendant les chaleurs.

Enfin, une station laitière serait une école de fromagerie où on formerait de bons fruitiers, et nos fruitières ne seraient plus exposées à confier des fabrications plus ou moins importantes à des ignorants incapables de les diriger convenablement et n'offrant aucune garantie.

J'espère que dans sa prochaine session, le Conseil Général sera saisi de cette importante question, et que bientôt elle sera résolue dans l'intérêt de notre agriculture.

Dr BOUSSON,
Président de la Société.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Hygiène de la vue chez les nouveaux-nés.—

Les conditions d'un bon éclairage doivent être observées dès l'âge le plus tendre. Un enfant nouveau-né souffrira des yeux si on ne les lui garantit pas contre l'action très-vive de la lumière du jour ou des lampes. Voici, à ce sujet, les conseils que M. Galezowski donne aux mères et aux nourrices.

1° Le lit de l'enfant doit être placé de telle manière, que le bébé, en se réveillant, n'ait pas le jour en face. C'est après le sommeil que les yeux sont le plus sensibles et délicats, et si la lumière les frappe à ce moment, elle provoque souvent des contractions dans les muscles internes, qui peuvent devenir permanentes. En effet, chez les petits enfants, la photophobie qui accompagne soit l'hypermétropie, soit les affections inflammatoires des yeux, est, d'après Guignet (de Lille), une des causes principales du strabisme convergent.

2° Il faut que l'enfant, lorsqu'on le mène à la promenade, ait la figure couverte, au soleil, d'une voilette bleue ou verte, et non blanche, contrairement à ce qui se fait généralement. La lumière qui traverse un voile blanc est très-éblouissante et fatigue beaucoup les yeux.

3° La troisième recommandation que nous croyons devoir faire au sujet de la vue des nouveaux-nés est celle-ci : il faut que la nourrice prenne l'habitude de porter l'enfant tantôt sur un bras, tantôt sur l'autre, car l'enfant cherche constamment à regarder sa nourrice, et il s'habitue insensiblement à ne regarder qu'à gauche ou à droite, de là le strabisme.

4° Dans le choix des nourrices, il faut écarter celles qui ont les yeux malades ou qui louchent. L'esprit d'imitation chez les enfants, dès le premier âge, est porté à un haut degré, et j'en ai vu qui clignaient des paupières presque sans interruption, parce que leurs nourrices ayant mal aux yeux, les tenaient à demi-fermés au grand jour. Nous avons été consultés, mon excellent maître Barthez et moi, il y a un an, par une famille qui désiroit savoir s'il n'y avait pas d'inconvénient à prendre une nourrice qui louchait. Nous avons pensé qu'il serait imprudent de le faire, car le spectacle disgracieux et constant d'yeux strabiques aurait pu provoquer l'imitation de la part de l'enfant. Même en supposant

que cette imitation ne se fût pas produite, il eût pu arriver que, par une simple coïncidence, l'enfant devint strabique, et l'on aurait alors accusé le médecin d'avoir consenti à garder une nourrice louche.

(*Union médicale*, N° 40, avril 1877).

Ponte des poules (1). — M. Kœhne raconte, dans le *Geferdte Welt*, qu'une de ses poules couvant depuis 14 jours, abandonna son nid ; après deux jours et la nuit intermédiaire, il prit les œufs et les remit à 11 heures du soir sous une autre poule : il eut la satisfaction de voir tous les petits éclore, sauf 4 œufs qui n'étaient pas fécondés.

Ce fait prouve qu'on se hâte trop souvent de jeter les œufs abandonnés par les couveuses dès qu'ils sont refroidis ; on peut toujours tenter de faire continuer l'incubation quand on a une autre couveuse bien disposée à l'achever.

(*Abeille médicale*, janvier 1877).

Produits du vignoble d'Arbois. — Il y aura bientôt quinze ans que feu M. Emile Parandier, gourmet estimé, écrivait les lignes suivantes extraites du *Compte-rendu de la Société de viticulture d'Arbois*, pour 1876.

« Le vignoble d'Arbois peut produire des qualités très-diverses de vins fins plus que tous autres. — Question de cépages, de sol, d'exposition, etc., et ensuite celle de leur mélange.

« On peut y faire des Bourgognes fins, en n'employant que de la vendange de pur noirin et quelques trousseaux (ce sont les plants qu'on emploie en Bourgogne).

« On peut y faire des Bordeaux (bons ordinaires), en n'employant que de la vendange pur valet noir (ce sont les plants de Bordeaux).

« Pour faire du Bordeaux fin, c'est-à-dire pour vieillir leurs vins, les Bordelais ajoutent un tiers de vin rouge vieux des côtes du Rhône, dans leur Bordeaux bon ordinaire. On pourrait le remplacer, à Arbois, avec des vins vieux de trousseaux ou pulsards et naturés.

« Pour faire du Bourgogne (bon ordinaire), on peut faire cuver de la vendange exclusivement de gamai et plant maldoux, et on obtiendra de ces Bourgognes communs qui constituent les grosses expéditions de la Basse-Bourgogne.

N'y a-t-il pas à Arbois les vins de paille qui rivalisent avantageusement avec les vins épais d'Alicante ? Les vins rosés ou claires naturels, faits (dans les bonnes années) avec de la vendange de pulsards, vins

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1868, p. 389 ; pour 1873, p. 167 ; pour 1876, p. 386.



qui sont d'une finesse et d'un bouquet *exceptionnels*? Le fameux docteur Corvisart les plaçait au premier rang pour les ordonner à ses malades, coupés avec de l'eau.

Les vieux vins jaunes d'Arbois, faits avec des raisins *naturés* et qui ne le cèdent en rien aux *madères*, ne sont-ils pas les seuls en France de cette qualité, avec ceux de Château-Châlon, si remarquables, et qui sont aussi du Jura, mais qui ne s'y font qu'en bien petite quantité?

« Je n'ai jamais vu, dans mes voyages, des vins blancs faits avec nos raisins *sauvagnins* ou *naturés*, excepté dans les environs de Saumur, où l'on fait des vins blancs (qu'on appelle *vins des côteaux de Saumur*) avec un raisin qui ressemble beaucoup au *naturé* d'Arbois (c'en est probablement). Quand ce vin est nouveau, on le prendrait pour du vin blanc d'Arbois; mais au bout de quatre à cinq ans, il devient bien inférieur et n'est plus comparable aux vins d'Arbois conservés.

« Dans la Touraine, aux environs de Tours (à Vauvray), on récolte des vins blancs qui sont estimés dans le pays, et qui ont beaucoup d'analogie avec les vins blancs de l'Etoile de deuxième qualité; mais je n'ai jamais vu de vin qui réunisse toutes les qualités des vins blancs de *naturés* d'Arbois; je suis même convaincu qu'il n'en existe pas de semblable en France! »

CHOIX DES CÉPAGES. — M. L. Tabey, membre de la Société de viticulture d'Arbois et de la Commission départementale du phylloxera, donne à ce sujet (*Abeille jurassienne* du 25 février 1877) quelques conseils aux vignerons d'Arbois.

Il recommande de ne plus provigner le plant *maldoux* et de ne planter l'*enfariné* que dans les terrains connus sous la dénomination de *petit arbue*, où seul ce plant vient bien. Pourquoi exclure de nos terrains fertiles ces deux variétés de cépages? Parce que ces deux espèces de raisin, dont personne ne mange, produisent un vin mauvais, à bouquet désagréable, et parce que l'*enfariné*, brûlé par le soleil d'août, se *regrenit* ou se détache du cep avant sa maturité. Enfin le vin d'*enfariné* n'acquiert point de qualités en vieillissant.

Dans les vignes à gros produits, il faut remplacer ces cépages par le *valet noir*, cette variété du Bordelais qui, prospérant jusqu'aux vendanges, donne un vin bienfaisant, et par le *melon à la queue rouge* qui donne leur excellent cachet à nos vins ordinaires. Il faut propager ces deux plants remarquables qui, dès la première année, donnent d'excellents vins de table. Quant au *ploussard*, c'est une variété incomparable à laquelle doivent être réservées sous le climat arboisien les terres fer-

tilles où il prospère et, en général, toutes les fortes terres.

M. Ch. Pianet, régisseur au château de Montigny et membre de la Société de viticulture d'Arbois, n'accepte pas les opinions de son collègue. Pour lui, il n'entre pas un vingtième de maldoux dans les récoltes annuelles du territoire d'Arbois. Quant au vin d'enfariné quel'on trouve trop raide, il ne proviendrait pas du vignoble arboisien. Le mal, selon M. Pianet, « provient de produits étrangers à notre territoire, des mélanges ou coupages de vins du Midi et d'ailleurs avec les nôtres, et le tout est vendu pour du vin d'Arbois à 5 ou 10 fr. au-dessous du cours. »

La critique de M. Ch. Pianet modifie mais ne détruit pas les appréciations de M. L. Tabey. (*Abeille jurassienne*, 4 mars 1877).

De l'innocuité de la fièvre aphteuse des bêtes bovines pour l'espèce humaine. — Le *Bulletin mensuel du Comice agricole de l'arrondissement de Vitry-le-François* publie, sous ce titre (janvier-février 1877), un très-intéressant mémoire de M. le docteur Coutaret, de Roanne. Nous en reproduisons les conclusions en renvoyant les chercheurs à l'*Abeille médicale* N° 2 pour 1877, et aux articles publiés dans le *Bulletin de notre Société*; pour 1862, pages 39 et 97, et pour 1872, pages 404 et 406 :

« 1° La fièvre aphteuse de l'espèce bovine n'est pas contagieuse pour l'espèce humaine;

« 2° Le lait provenant des bêtes malades peut être livré sans danger à la consommation;

« 3° Enfin, pour arriver à la vérité absolue sur une question qui intéresse si vivement la santé publique, il conviendrait de poursuivre la méthode expérimentale jusqu'à l'inoculation à la lancette du virus de la cocote à l'homme sain » (Le comice de Vitry a puisé cet article dans le *Journal d'Agriculture pratique*).

Des avantages de la castration pratiquée chez les poulains de lait. — Le *Bulletin mensuel de mars 1877 du Comice agricole de l'arrondissement de Vitry-le-François* publie une notice intéressante de M. Léon Moulé que l'on peut résumer par une citation qu'il emprunte à un mémoire de M. Goux, vétérinaire à Agen, mémoire couronné par la Société centrale de médecine vétérinaire;

« Développement irrégulier, conformation défectueuse, force et vigueur amoindries, caractère vicieux, difficulté dans le dressage, inconvénients pour l'amélioration. Telles sont, dit-il, les conséquences



fâcheuses de la castration tardive. Au contraire, pratiquée hâtivement, la castration a pour résultat de grandir la taille dans l'espèce chevaline comme dans l'espèce bovine, tout en permettant le développement harmonique du squelette et du système musculaire, sans exercer d'influence défavorable sur l'ampleur de la cavité pectorale et sur l'énergie des animaux. En outre, en assouplissant leur caractère, elle rend l'élevage et le dressage plus faciles. »

Vacheries et Fromageries. Caillement du lait. Présure. — Sous ce titre, M. B. Nicollet publie dans le *Bulletin trimestriel* (1^{er} janvier 1877) de la *Société centrale d'Agriculture du département de la Savoie*, une note empruntée aux travaux de M. Altier, du Cantal, et de MM. Colin et Faucomprey, du Doubs.

La présure danoise importée par M. le docteur L. Boll, est liquide et ressemble à du vin clarifié.

1^o Elle sépare la matière caséuse (ou caséine) plus complètement que par le procédé ordinaire, et produit ainsi un rendement plus considérable;

2^o Elle a un goût agréable et se conserve presque indéfiniment, tout en gardant la même force, de sorte que l'on peut toujours séparer le fromage, avec une grande précision, à un degré de chaleur et dans un temps déterminé;

3^o Elle évite les fermentations auxquelles donne souvent lieu la peau des estomacs de veau habituellement employée;

4^o Elle coagule 100 litres de lait en 30 ou 32 minutes, à la température de 35° centigrades, avec 12 grammes, et même avec 8 ou 10 seulement, pendant les grandes chaleurs de juin-juillet;

5^o Elle caille le lait dans le temps voulu avec une précision mathématique; la caillée est douce et franche, et après la séparation de celle-ci avec le petit-lait, ce dernier a la couleur verdâtre, ce qui indique que le *caséum* a été bien séparé, ce qui n'a pas toujours lieu lorsqu'on emploie les caillettes de veau,

6^o Elle est très-facile à employer; il suffit que le vacher voie opérer une fois pour qu'il sache s'en servir.

M. Tardy, sous-directeur de la ferme-école de La Roche (Doubs), qui essaie depuis un an l'extrait Hansen-Boll, après avoir fait ressortir combien il est économique, ajoute : « Le plus grand de tous ses avantages est bien certainement l'uniformité de la bonne qualité des fromages; je suis convaincu que quand les fruitiers sauront bien s'en

servir, ils auront bien rarement de fausses pièces; les ventes seront bien faciles et à de meilleurs prix. »

Pour ne rien omettre à ce sujet, je dois rappeler que notre collègue, M. le médecin Munier (de Foncine-le-Haut), dans un travail publié par la *Sentinelles du Jura*, ne serait point disposé à adopter ces opinions.

A nos fromagers de comparer et de juger. La chose en vaut la peine, si l'économie due à l'emploi de la présure Hansen peut être évaluée de 300,000 à 400,000 francs par an pour chacun des départements du Cantal, du Doubs, de l'Isère et du Jura.

Pavage des Écuries. — Voici un mode de pavage des écuries que l'on recommande comme n'ayant aucun des inconvénients entraînés par les procédés généralement employés : briques sur champ, pavés en cailloux étêtés ou rasés, pavés en cubes de bois, séparés par des rainures, etc.

Il consiste à revêtir de béton les sols des écuries.

On dispose les pentes exactement comme on le veut pour la conservation des aplombs qu'on oublie trop souvent et pour l'écoulement des liquides, ainsi que pour l'aménagement du purin.

Il suffit de former, au moyen d'une baguette en fer ou en bois, des rainures dans le béton, au moment où il est encore frais et mou. Ces rainures, se croisant en losanges allongés, conduisent naturellement les liquides dans le sens de la pente et suffisent pour la sûreté des pieds des chevaux.

Un seul coup de balai, la litière relevée pendant un quart d'heure, et le sol devient sec comme un plancher ou un parquet.

Rien de plus facile que d'établir le béton. L'homme le moins attentif apprendra en une demi-heure à disposer et à battre le sol arrosé convenablement; à pétrir le mortier et le cailloutis hydraulique; à l'étendre sur une épaisseur de 6 à 8 centimètres; enfin, à frapper les losanges.

La chaux hydraulique rend ce pavage en béton le plus économique de tous : il ne revient pas à plus de 2 fr. 25 c. ou 2 fr. 75 c. le mètre carré; ce prix est inférieur à celui d'un mauvais pavé en cailloux.

Si, au bout d'un certain temps et à de certaines places le béton s'use et se creuse, rien n'est plus simple que la réparation. Il suffit de délimiter l'endroit à remplacer au ciseau et au marteau, et de substituer à cette place, préalablement mouillée et battue par-dessous, un nouveau béton qu'on protège, pendant quelques jours, au moyen de



bouts de planches recouverts de paille. (*Journal de la Société d'Agriculture de la Suisse romande*. N° 1, 1877).

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR LE MÊME

Étiquettes de jardins. — On a de bonnes étiquettes de jardin, dit le *Journal des Campagnes*, en se servant des fiches de whist (petits rectangles d'os); écrivez avec l'encre indélébile que voici : 9710 d'eau distillée, 17100 de nitrate d'argent, un peu d'encre de Chine pour noircir le mélange et de la gomme arabique pour le rendre brillant et siccatif. Conservez en bouteille bien bouchée, remuez pour l'employer. Rien ne mord là-dessus.

Moyens de réparer les arrosoirs et les cloches fêlées. — En appliquant un morceau de toile trempée dans du vernis copal, une fois sec c'est inusable. (Tiré de la *Revue Horticole*).

On peut remplacer le vernis que le jardinier n'a pas toujours sous la main par de la peinture à l'huile. Un horticulteur emploie du mastic à carreaux, très-clair, ce qui est également très-solide. (*Bulletin du Comice agricole de Brioude*. 1877, N°s 27 et 28).

Moyen très-simple pour reconnaître les vins fuchsinés. — M. Baudrimont, à l'*Académie des Sciences*, indique le procédé suivant : si l'on dépose sur la peau de la main une goutte de vin fuchsiné, si on l'étend quelque peu, et si l'on attend quelques instants, la peau demeure teinte d'une couleur rouge vif, qui ne peut être enlevée par des lavages à l'eau. Les taches produites par la matière colorante du vin ne résistent pas au lavage à l'eau, ce qui les distingue facilement de celles produites par la fuchsine.

Conservation des fruits par le coton. — On laisse les grappes de raisin sur le cep aussi longtemps que possible, même jusqu'aux premiers froids, pourvu que les gelées soient légères. On les coupe alors, et après avoir enlevé avec des ciseaux tous les grains endommagés, on les laisse pendant quelques jours dans une chambre froide. Alors on les emballe entre des couches de coton ordinaire, dans des vases tels que des boîtes de conserves en fer-blanc ou en verre. On ferme exactement les vases et l'on mastique le couvercle avec de la cire à bouteilles. On garde ces vases dans une chambre fraîche, mais à l'abri de la gelée. Par ce procédé, on peut conserver les raisins jusqu'en avril.

La conservation des pommes et des poires dans le coton est encore plus facile, mais il faut n'envelopper ces fruits qu'après leur complète maturité.
(*Bulletin de la Société des agriculteurs de France*, 15 juillet 1877.)

Vermine des poulailleurs. — On la détruit en y suspendant un petit flacon débouché contenant de l'huile d'aspic. (*La Basse-Cour*).

Moyen de hâter le vieillissement du vin. — *Procédé de M. de Morsan.* — Il consiste à enterrer les bouteilles de vin dans du coke pulvérisé, au lieu de les ranger sur des lattes ou sur des tiges de fer.

Vous rangez vos bouteilles, en les stratifiant par couches, une rangée de bouteilles recouvertes de poudre de coke, puis une autre rangée, et ainsi de suite. Au bout d'un an le vin a vieilli de dix ans et a acquis des qualités extraordinaires.

L'essai n'est ni coûteux ni difficile. (*Journal de la Vigne*).

Moyen pratique de dessaler la viande et le poisson. — Il a été signalé en 1870 au Conservatoire des arts et métiers par M. Payen.

Il consiste à disposer, par exemple, un morceau de porc salé ou de morue, un maquereau, n'importe enfin la nature du produit salé, entouré d'une ficelle attachée à un bâton placé en travers de la terrine, ou du vase presque entièrement plein d'eau, de façon à ce que le morceau soit suspendu dans le liquide sans pouvoir tomber au fond.

Dans cette position, tout le sel tend à se dissoudre, en formant une solution plus lourde que l'eau, qui se rassemble au fond du vase; il en résulte que le dessalage s'effectue spontanément sans même changer l'eau, si le vase est assez grand. Il demande deux eaux au plus si le vase est de petite dimension.

Le dessalage dans ces conditions est complet au bout de dix heures, et la viande se prête alors aux différentes préparations culinaires.

Lorsqu'on laisse, au contraire, la viande au fond du vase, il peut arriver que le dessalage s'opère très-incomplètement et que les mets soient désagréables au goût et peu salubres.

D'un autre côté, si l'on pratique, par de fréquents changements d'eau, un dessalage exagéré, on enlève aussi presque toutes les substances organiques salubres dans lesquelles réside l'arôme latent de la chair musculaire. La viande a perdu alors presque toute sapidité ainsi que ses qualités réparatrices, et l'on n'a plus qu'une matière en quelque sorte inerte, qui ne soutient pas les forces du consommateur.

COURS DE DICTÉES AGRICOLES

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. CRETIN, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

AVANT-PROPOS.

Depuis longtemps, je parle agriculture dans mon école, et je suis convaincu de la nécessité de l'enseignement agricole dans les écoles de la campagne. Dans un mémoire adressé à ce sujet en 1866 à M. Duruy, alors ministre de l'instruction publique, j'exposais déjà la nécessité de l'enseignement de l'agriculture dans les écoles rurales, et je disais que là était le principal moyen de rattacher à la culture les enfants des villages. Fort des encouragements qui me furent alors donnés de la part du ministère, j'ai persévéré dans ma manière de voir, et j'ai été ainsi amené à classer, ces dernières années, la majeure partie des dictées agricoles que j'ai données, voilà près de 25 ans, et à en faire un petit cours à l'usage des écoles primaires.

J'aurais dû peut-être laisser à d'autres plus expérimentés le soin de publier un travail de ce genre, mais si mon cours de Dictées Agricoles voit le jour en dehors de mon école, pour laquelle seule il avait été composé, c'est par le vœu exprès de la Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny.

Fils d'un cultivateur expérimenté pour son temps, ayant moi-même travaillé à ses côtés jusqu'à l'âge de dix-huit ans, fort de ses exemples et de ses conseils, et ayant toujours aimé le premier métier de mon enfance, j'ai pu peut-être mieux voir que beaucoup d'autres instituteurs combien il est nécessaire que chez le cultivateur la théorie soit jointe à la pratique, et par suite combien l'enseignement de l'agriculture est nécessaire aux enfants des campagnes.

Encouragé déjà en 1864, et depuis par les sociétés agricoles de l'arrondissement (médailles et mentions,) je viens de recevoir de la Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny une de ses plus hautes récompenses. Cette récompense m'est bien précieuse, car elle me prouve que mon travail pourra être de quelque utilité.

Il est bien entendu que tout n'est pas de moi dans ce Cours de Dictées; j'ai, au contraire, puisé beaucoup dans certains ouvrages d'agriculture et dans plusieurs recueils et journaux agricoles que je reçois. J'ai donc braconné, pour ainsi dire, mais j'ai toujours cherché à approprier à la jeune intelligence de mes élèves ce que je trouvais le mieux leur convenir.

Mont-sous-Vaudrey, le 25 février 1877.

J.-P. CRETIN.

**Société d'Agriculture, Sciences et Arts
de Poligny.**

Extrait du procès-verbal de la séance générale du 25 septembre 1876.

.....
.....
Les conclusions du rapport de M. Richard sur le concours ouvert entre les instituteurs sont adoptées.

En conséquence, il est décerné à M. Cretin, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, *une Médaille d'or et le Traité de Chimie de Malaguti*, pour son Cours de Dictées Agricoles à l'usage des écoles primaires.

.....
.....
Pour extrait conforme :

Le Secrétaire-Général, L. RICHARD.

1^{re} DICTÉE.

De l'Agriculture en général.

L'Agriculture est l'art de cultiver la terre ; elle comprend les travaux qui ont pour but l'analyse, le défrichement, l'assainissement, la préparation, l'ensemencement et l'entretien des terres, et ceux qui ont trait à la récolte et à l'utilisation des produits.

Le but de l'agriculture est de procurer, en aussi grande quantité, et avec aussi peu de frais que possible, toutes les plantes utiles à l'homme et aux animaux qu'il entretient. L'intelligence de l'agriculteur s'acquiert par la science ou théorie, et la pratique.

La première consiste à faire connaître, par des études appropriées, la nature et la manière d'être et d'agir : 1° des plantes et des animaux auxquels on a affaire ; 2° de la terre et de l'atmosphère au sein desquelles ils vivent. La pratique s'apprend en exécutant soi-même les travaux agricoles sous la direction d'un bon cultivateur.

2^e DICTÉE.

De l'Air.

L'Air est quelque chose comme une fumée sans couleur. Les physiiciens l'appellent un fluide élastique. Léger, bien qu'il ait un certain poids (1), et plus transparent que le verre. Il échappe à notre vue, et cependant il nous entoure et nous touche de toutes parts, il est indispensable à la combustion des corps ; sans air la chandelle s'éteindrait et le bois ne brûlerait pas ; l'air n'est pas moins nécessaire à la vie des hommes, des animaux et des plantes qui le respirent.

L'air forme autour de la terre une enveloppe que l'on appelle atmosphère, qui s'élève jusqu'à une très-grande hauteur, soixante kilomètres (quinze lieues) environ au-dessus de nos têtes.

3^e DICTÉE (*suite*).

L'air se compose de quatre parties principales :

1° D'un fluide ou gaz que l'on appelle *oxygène* (ce nom veut dire engendrant les acides). C'est la partie la plus active de l'air, celle sans laquelle la combustion ne saurait avoir lieu.

2° D'un gaz que l'on appelle *azote* (qui tue).

(1) L'air pèse 772 fois 3 moins que l'eau : 1 litre d'air pèse donc $\frac{1 \text{ kilog.}}{772 \text{ f. } 3} = 1 \text{ gr. } 294 \text{ milligr.}$

L'azote, s'il était seul, asphyxierait les animaux et les végétaux et éteindrait les corps enflammés.

Il sert : 1° à tempérer l'énergie de l'oxygène pur qui, sans lui, brûlerait tout et consumerait les organes qui le respireraient; 2° à fournir les éléments nécessaires à l'organisme des animaux et des plantes.

3° D'un gaz que l'on appelle *acide carbonique*. Ce gaz se dégage sous forme de bulles, dans la fermentation de la bière, du cidre, du vin, etc.; c'est lui qui tue ceux qui restent dans une chambre fermée où est allumé, par exemple, un réchaud de charbon de bois.

4° Enfin d'une petite quantité de vapeurs d'eau.

En outre, l'air contient quelques corps étrangers, tels que : poussière, fumée, etc.

4° DICTÉE.

De la respiration chez les animaux.

La respiration met le sang en contact avec l'oxygène; celui-ci en brûle une certaine portion et entretient dans le corps la chaleur animale. Une certaine quantité d'oxygène est ainsi absorbée, car en rejetant ensuite cet air au dehors, les animaux rendent moins d'oxygène qu'ils n'en ont pris. A sa place ils exhalent de l'acide carbonique et empoisonnent ainsi jusqu'à un certain point l'air environnant; ils finiraient même par le rendre impropre à la vie si on ne le renouvelait pas. C'est pourquoi on a déterminé, d'une manière positive, l'espace et la quantité de mètres cubes d'air qu'il est nécessaire de ménager dans les écuries, suivant le nombre et la taille des animaux qu'on y renferme.

5° DICTÉE.

De la respiration des plantes.

Est-ce que les plantes respirent?

Non, si on entend que cela ait lieu par un mouvement mécanique à la manière des animaux.

Oui, si on comprend que l'air pénétrant librement dans les tissus de leurs parties vertes, y joue un rôle nécessaire à leur existence et qu'on a comparé avec raison alors, avec la respiration animale.

A la lumière du jour et surtout au soleil, les plantes absorbent l'acide carbonique. Et comme ce gaz est un composé d'oxygène et de carbone ou charbon pur, elles le décomposent, fixent le carbone dont elles font



— 351 —

un élément de leur bois que nous pourrions brûler un jour, et rejettent l'oxygène tout seul. C'est ainsi que l'atmosphère se trouve incessamment purifiée des masses d'acide carbonique que la respiration des animaux y verse.

Les plantes s'en nourrissent et en rendent l'oxygène qui servira encore à faire vivre les animaux. Il y a là un circuit et une harmonie admirable où se révèle clairement le doigt du Créateur.

Mais, pendant la nuit, les plantes ne jouissent pas de cette bienfaisante propriété ; au contraire, elles exhalent l'acide carbonique, et, par conséquent, n'augmentent pas les éléments de leur bois. Il est donc malsain de conserver la nuit, dans une chambre où l'on couche, des vases de fleurs, des bouquets ou des arbustes quels qu'ils soient ; car on pourrait être asphyxié tout comme si on avait allumé un réchaud de charbon avant de s'endormir. Il faut également éviter de conserver des fruits dans les appartements où l'on couche. Comme les plantes, ils rejettent de l'acide carbonique.

6° DICTÉE.

De l'Eau.

L'eau est un composé de deux corps simples : l'oxygène et l'hydrogène, et qui se trouve en très-grande abondance à la surface de la terre.

Elle nous apparaît sous trois formes différentes : 1° A la température ordinaire, l'eau est un liquide qui, quand il est pur, est dépourvu de couleur, d'odeur et de goût. 2° Quand l'eau est chauffée, elle se transforme en vapeur, elle passe, comme on dit, à l'état gazeux. 3° Quand il fait froid, elle se solidifie et devient de la glace.

L'eau nous vient des nuages et des sources.

Nous avons déjà dit que l'air contient de l'humidité, c'est-à-dire de l'eau à l'état gazeux que la chaleur du soleil a pompée à la surface de la terre ; l'air en peut contenir d'autant plus qu'il est plus échauffé. Quand l'air vient à se refroidir, la vapeur d'eau qu'il contenait se change en petits globules creux comme des bulles de savon qui forment des nuages et des brouillards.

7° DICTÉE.

De la Pluie, de la Neige et de la Grêle.

A mesure que les vésicules d'eau deviennent plus nombreuses dans les nuages, elles se réunissent et forment ainsi des gouttes d'eau que

leur poids fait tomber sur la terre. Quand il fait froid en l'air, les vésicules d'eau y gèlent, les petites aiguilles de glace qu'elles forment constituent la neige en se réunissant, et tombent ainsi sur la terre quand la température est assez froide pour qu'elles n'aient pas fondu avant d'arriver jusqu'en bas.

Quant à la grêle, on ne sait pas d'une manière positive comment elle se forme, ce sont des gouttes d'eau qui se sont glacées en l'air. Il paraît que l'électricité, qui cause les orages, joue un certain rôle dans ce phénomène.

8° DICTÉE.

De la Rosée.

Comment se forme la rosée ?

Lorsque les nuits sont sereines et sans nuages, la surface de la terre se refroidit rapidement, et refroidit aussi les couches d'air qui l'environnent. Il s'en suit que cet air ne peut plus retenir autant d'humidité, et qu'il dépose ce qu'il en a de trop, sous forme de rosée, sur les corps avec lesquels il est en contact. Il n'y a pas de rosée quand le temps est couvert, parce que les nuages servant d'enveloppe à la terre, l'empêchent de se refroidir de la même façon absolument qu'un paillason préserve les plantes de la gelée.

9° DICTÉE.

Des Sources.

D'où nous viennent les sources ?

L'eau qui tombe sur la terre s'infiltre à l'intérieur et s'y écoule jusqu'à ce qu'elle rencontre des couches de roches, d'argile ou d'autres terres imperméables, c'est-à-dire à travers lesquelles elle ne peut pas passer. Elle coule à la surface de ces couches jusqu'à ce qu'elle rencontre en un lieu bas une issue naturelle par laquelle elle s'échappe, ou bien elle séjourne à la surface de la couche imperméable, comme dans un cul-de-sac, et ne s'en échappe que si on lui donne une issue artificielle.

Les sources forment les ruisseaux, les rivières, les fleuves, les lacs, et vont enfin se perdre dans les mers. Là, le soleil reprend l'eau pour en faire des nuages qui, tombant en forme de pluie, de neige, etc., recommenceront à alimenter les sources.

(A suivre.)

EXTRAITS

D'UN LIVRE-JOURNAL TENU PAR UNE FAMILLE BOURGEOISE
DE BLETTERANS, DE 1542 A 1661.

es extraits que je publie ici et dont M. Désiré Monnier a déjà fait
autre quelques fragments (1), sont tirés d'un livre-journal tenu
le notaire Claude Millerans, de Bletterans, et par ses descendants.
embrassent la période comprise entre les années 1542 et 1661;
autant ces simples notes sont parfois curieuses jusqu'à l'année
, autant elles deviennent alors insignifiantes; à partir de ce mo-
t, en effet, elles se bornent à peu près à mentionner la naissance
enfants de la famille Aurière, de Bletterans, dont un membre,
nne Aurière, avait épousé Claudine Millerans, dernière représen-
e de la famille de ce nom.

original du livre-journal en question est malheureusement perdu
urd'hui. Nous n'en possédons que des extraits copiés en 1700 et
servés actuellement aux archives communales de Bletterans (2). J'ai
scrit de ces extraits tout ce qui m'a paru présenter quelque in-
t historique ou même purement familial.

es Millerans appartenaient à l'ancienne bourgeoisie de Bletterans.
1440, Philippe Millerans exerçait les fonctions de notaire dans
e localité. Jean Millerans y remplissait le même office en 1487 et
t pour frère « messire Jacques Millerans, prêtre (3). »

ans l'église de Bletterans, on voit encore la dalle funéraire d'un des
bres de cette famille. L'épithaphe est ainsi conçue :

*y git le corps de honorable maistre Jacques Millerans, tabellion
ral en Bourgogne, greffier en la chastellenie et bailliage de Blecté-
s, pour son Excellence le prince d'Orange, seigneur dudict lieu, qui
passa le XXI du mois d'avril 1614, en l'age de 63 ans. Dieu aye
âme.*

Bernard Prost.

(1) *Annuaire du département du Jura*, année 1846, p. 556-559 et 613.

(2) Cahier in-4°, papier, de 7 folios. — On lit à la fin de ce cahier : « Les susdicts extraicts
estés tirés à leurs originaux (et) collationnés sur iceux, selon leur forme et teneur, qui nous
esté produicts, représentés et retirés par maistre Claude-Humbert Noblesse, de Bletterans,
devant notaire. Fait à Bletterans par nous Claude-Marie Combe, baillif dudit Bletterans, avec
Jean Boissard, greffier ordinaire, le troisième jour du mois de may mil sept cent. »

Signé : « BOISSARD. »

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DU JURA. Série G, fonds de l'abbaye de Baume, terrier
VII, fol. 63 v°, 77 v°, 91 v°, 93 et 99 v°.

1542.

« En l'an mil cinq cens quarente et un (v. st.), la veile et jou feste Annonciation Nostre-Dame, xxiiii^e et xxv^e jour de mars que dessus, fut un grand pardon général au lieu de Lons Saunier, et mesme en visitant le couvent des Cordeliers de ce lieu, en absolvant de tous cas, sauf le voeu de chasteté, Jhérusalem et aultres, etc.

« Et ledit jour de feste fut fait par les nobles du Comté partie, grosse querelle contre les enfans d'Orgelet, mais l'icele eut fin. »

« En l'an mil cinq cens quarente et deux, le mecredy, jour de Invention S^{te}-Croix, tier jour du mois de may, discrete personne messire Claude Amidieu, de Bletterans, prebste, diacre, au chastel avec le chappitain (1) et le S^r du Fay (2), et, après disner, vint en la maison de Philibert Millet, où trouva maistre Pierre Pourtier, qui parloit à la femme dud. Millet, sa soeur, et, par tr'autres desbaz et parolles, donna à sad. soeur un coup au d^{extre} et un peu plus bas du lambreul (3), tellement que le vendredy après, entre onze et douze heures dud. jour, lad. femme nommée Anne Amidieu, rendy l'âme et trespassa. Je prie Dieu qu'il luy veuille pardonner ses fautes et péchez. *Amen*.

« Led. mecredy, nous avons fait un disné à tous les chapelains, et refusa led. messire Claude Amidieu d'y venir, dont s'en vint bien mary. Dieu luy soit en aide. *Amen*. »

« Dieu face pardon aux trespassez par sa miséricorde. *Amen*.

« L'an mil cinq cens quarente et deux, Jeanne de la Michelière, femme d'honorable homme Jaque Millerens, de Bletterans, notaire, trespassa et rendy l'âme à Dieu le mecredy, huitiesme jour du mois de novembre an que dessus.

« Led. mecredy au soir fut dit le saultier et sept pseaulmes.

(1) Le capitaine.

(2) *Le Fay* (Saône-et-Loire).

(3) Nombril.

par mess^{rs} les familiers de ce lieu, et fut donné à chacun deux solz de roy et la collation.

« Item, le jeudi, à tous chappelains célébrans messe en bas (1) ausy deux solz, et aux grandes en hault (2) trois solz.

« Le vendredy ensuirant, à chacun desd. célébrans messe [en bas], ausy deux solz et aux grandes III solz. »

1543.

« Le mardy dix-huitiesme jour du mois d'avril après Pasques, l'an mil cinq cens quarente-trois, au lieu de Belvesvre (3), heure de dix heures après midy dud. jour, honorable homme Jaque Millerens, de Bletterans, notaire, mon père, trespassa et rendy son âme à Dieu, après avoir receu tous les s^{rs} Sacrements de l'autel. Dieu par sa grâce ay mercy de sa pauvre âme.

« Mond. père sorti de Bletterans le mecredy après Quasimodo aud mois (4), après la tenue des jours (5) dud. Bletterans, sans le dire à personne, et moury en la maison de Hélaïne Griffet, sa soeur de femme (6), logée assés pauvrement.

« Le corps de mond. père fut amenez en l'église de Bletterans, et fut mis en la propre châsse de feue ma très-honorée mère Jeanne de la Michodiére, sa première femme, cy-devant nommée.

« Le mortuaire à Blevesvre me cousta trois frans.

« Pour la procession qui conduisit le corps jusque hors la ville, et le marelher (7), le tout neuf gros.

« Pour deux femmes qui l'ensevelirent, avec leur vie (8), trois gros.

« Pour le charton (9) qui amena led. corps, sept gros.

(1) Messe basse.

(2) Grand'messe.

(3) *Bellevesvre* (Saône-et-Loire).

(4) 4 avril 1543 (n. st.).

(5) Les jours de tenue de la justice locale.

(6) Sa belle-sœur.

(7) Le marguillier.

(8) Avec leur nourriture.

(9) Le charretier.

« A Bletterans, aux prebstres célébrants les grandes messes, chascun deux gros, et ceux célébrans en bas six blans, le tout : III frans.

« Six torches à bastons, quatre cierges, le tout 48 gros.

« Aux enfans tenans les torches, XVIII gros.

« Et cierges, compris ceux S^t Crespin, deux solz.

« Pour la terre,..... trois frans.

« Pour la fabrique, treize gros quatre engrougnes.

« Pour le mortuaire, par accord avec messire Paul Midon, le jeune, vicaire dud. Bletterans, 44 frans. »

Sans date. 1543 ou 1544.

« J'ay fait voeu pour ma bonne mère aller visiter Mons^r S^t Claude, à teste nue, pied nud et le corps, sauf une chemise ou linge, un cierge en main, pesant une livre de cire pure.

« Item, à Nostre-Dame de Montroland, à pied nuz et teste nue seulement, portant un cierge pesant une demye livre de cire pure.

« Item, à M^r S^t Emilland à Jeur (1), à pain et eau, en allant et venant, et luy portant un petit blanc (2). »

1545.

« Le dixiesme en décembre XV^c quarante-cinq fut plantée une thillette (3) devant l'église de Bletterans, par Pierre Charbot, Jean Barbier, Nicolas Carrelois, Blaise Doule et moy..... »

1550.

« Le cinquiesme jour du mois de mars l'an mil cinq cens quarante neuf (v. st.), heure d'entre neuf ou dix heures d'après-midy dud. jour, vint au monde et naquît sur terre mon premier filz,

(1) J'ignore de quel endroit il est ici question. Il s'agit peut-être de *Jourre* (Jura), ou, par suite d'une erreur de copiste, de *Seurre* (Côte-d'Or); cependant, je ne sache pas qu'un culte particulier ait jamais été rendu à saint Emilien dans l'une ou l'autre de ces localités.

(2) En marge du ms., on lit le mot : *satisfecit*.

(3) Un tilleul.

ut nommé sur les S^{ts} fonds de baptême Hugues ; le tint sur
« discrète personne messire Hugues Pernot, de Frangy,
stre, compère, d'un costé, messire Claude Durand, curé
thume (1), aussy prebstre, et commère, d'autre costé
^{lle} Huguette, femme de mon cousin Paul Ravier, et Jeanne
gent, femme d'honorable homme Lardanchet, notaire. »

En ce temps, frère Estienne Gauthier, de Frangey (2), reli-
x au couvent de S^t François de la ville de Lons-le-Saunier,
choit le caresme en ce lieu de Bletterans, et mangeoit en
re maison avec messire Paul Baudin et couchoit en la cham-
dud. Baudin. »

Sans date. De 1550 à 1555.

l'auteur du journal enregistre la naissance et le baptême de
« de ses filles, puis il ajoute : « Dieu, par sa grâce, les veuille
luire à estre filles et femmes de bien, et aux père et mère
tre des bienheureux. »

1556.

Le jour de Feste-Dieu aud. an XV^e cinquante-six (3), deux
mes se nyarent en passant la rivière.... ainsi que l'on vouloit
ter la procession. »

1559.

Le vendredy, jour Nativité Nostre-Dame XV^e LIX (4), Mons^r
souffragant de Besançon fut à Bletterans, et bény le grand
el de l'ospital de Bletterans, aussy le cymetière, aussy l'autel
sébastien, l'autel S^t Denis, et fit plusieurs clerics. Dieu veuille
ilz soient gens de bien. En ce temps, je tombi malade. »

1) *Authumes* (Saône-et-Loire).

2) *Frangy* (Saône-et-Loire).

3) Le 4 juin 1556.

4) 8 septembre.

« Le mardy huitiesme en décembre (1) XV^e LIX, la maison Nicolas Carrelois tomba par terre, par la grande abondance de neige. »

Sans date. 1559 (?).

« Le mardy treiziesme (*sic*), trespasat maistre Sébastien, d Vatagne (2), recteur des escolles de Bletterans, entre le mydy « une heure dud. jour après midy, et fut inhumé en l'église du Bletterans, au cœur (*sic*); lequel estoit maryé, avoit à femme une nommée Catherine, avec un petit enfant nommé Philibert, d l'eage de six sept ans. Dont ce fut grand dommage. Je prie Dieu qu'il ay son âme. Et il avoit demeuré déjà cinq ans, ayant maison et un chezal en la grande rue, encontre la maison Claude Chareton, dud. Bletterans. »

1560.

« Le vendredy, jour de feste Purification Nostre-Dame XV^e LIE (3) du soir, une grande partie des murailles de la ville d Bletterans tombirent, mesme environ dix toises en derrier la grange Paul Carret, du costé de la Torniolle, dont la ville en eut grand frais.

« L'esté..... (4), heure de trois heures après midy, fit un : maleureux vent que les maisons trembloient, voyres la croix d pierre estant devant l'église fut en danger de tomber par terre. Et furent ostées deux images qu'estoient de deux costés, l'une estoit S. Josept, et S^{te} Barbe. »

1562.

« En l'an XV^e LXII, le huitiesme de may, se eslevarent plusieurs malereux nommés Huguenots, par le pays de France, qui volarent plusieurs églises, emportèrent les S^{tes} Reliques, icelles brulèrent »

(1) Cette date est inexacte. Le mardi 8 décembre 1559 était un vendredy. Il y a ici une erreur du copiste.

(2) *Valagna*, près de Lons-le-Saunier.

(3) Laisse en blanc dans le ms. — 2 février 1550 (n. st.)

(4) Quelques mots complètement illisibles.

Commencèrent à Lyon, où ils ne laissèrent pas tant seulement une pauvre église qui fusse (*sic*) violez, pillez et ravagée, et les images mises en pièces, tous gens d'église deschassés, et abolirent la S^{te} messe et tout souffrage de S^{te} Eglise.

« Dois là furent à Tournu, à l'abbaye de Cluny et esglises de Mâcon, Villefranche, et en la ville de Chalon. — Grandissime pauvreté, tellement que les pères tuans leurs enfans et les enfans leurs pères. — Grosses garnisons furent mises à Dijon, Beaulne, Seurre, Verdun, et convint emprunter des gens du Comté de Bourgogne.

« Et incontinant, bon secour venant, Mons^r de Tavenne, lieutenant-général au Duché, fit si bon devoir qu'il reprint Chalon, Tournu, Mâcon, Villefranche et toutes les autres villes jusqu'aud. Lyon, où lesd. Huguenotz se retirèrent avec leur chef, nommé le baron des Adrest.

« L'on a bien peur par ced. Comté et par le Duché à cause desd. Huguenotz qui sont à Lyon, car ils se délibèrent se mettre au champt pour gagner villes et pays. Dieu les en garde et leur donne recogissance de leurs fautes. »

1563.

« Les Estatz du Comté de Bourgogne sont assignés à Dole au dix-neufviesme de mars XV^e LXII (v. st.), par ordre envoyé par la duchesse de Palme (1), gouvernante en Flandre et de ced. Comté de Bourgogne. Et receurent lettres les habitans de Bletterans pour eux y trouver. En tel cas Dieu donne bonne nouvelle et résolution. »

1570.

« En l'an mil cinq cens septante, je messire Hugues Millerens, de Bletterans, prebstre, célèbre ma première messe au lieu de Bletterans en l'église parochiale dud. lieu, le dimanche quatriesme jour du mois de juin an que dessus. »

(1) La duchesse de Parme.

1580.

« Le jeudy vingt-deuxiesme jour du mois de septembre quinze cens quatre-vingt, l'andemain de feste S^t Mathieu, hepre de six heures du soir, ma femme délivra d'une fille, cinquiesme l'une après l'autre, et la tint sur les s^{ts} fonds de baptesme honorable Pierre Durand ded. Bletterans, marchand, et Pernette Ravier, seconde femme d'honorable François Parisenet, du faubourg d'Amond (1), notaire, et s'est nommée Perrenette.

« En ce temps l'on doutoit fort du retour des François en ce peys, car en l'an 1578 ils avoient jà esté aud. Comté, et mesme à l'Ettoille (2), auquel lieu ils avoient porté grand dommage. »

1582.

« Le vendredy matin, à deux heures après minuit du quart jour du mois de may 1582, ma femme délivra d'un beau filz, lequel fut tenu sur les s^{ts} fonds de baptesme par honorable Jean Boisson, procureur postulant au bailliage de Montmorot, frère de mad. femme, et commère damoiselle Claudine Pourtier, femme de mon cousin Lardanchet, notaire, et porté par Eslaine Chevrault, ma niepce, fille de ma sœur Jeanne.

« En ce temps couroit le bruit de la mort du prince d'Orange, et que l'on vouloit assiéger la cité de Genesve, lequel prince se trouva blessé d'un coup de pistolet au visage et n'en mouru pas. En l'an 1584, led. prince fut tué par un du Conté (3). »

1583.

« Le jeudy sixiesme jour du mois d'octobre 1583, heure de quatre heures après midy dud. jour, mad. femme délivra d'une

(1) Un des faubourgs de Bletterans.

(2) L'Étoile (Jura).

(3) Balthazar, Gérard, de Vuillafans (Doubs). — Voir *Les cruels et horribles tormens de Balthazar Gérard, bourguignon, vrai martyr, souffertz en l'exécution de sa glorieuse et mémorable mort, pour avoir tué Guillaume de Nassau, prince d'Orenge, ennemy de son roy et de l'église catholique.....* Paris, Jean du Carroy, 1584 (plaquette in-12, réimprimée en 1856).



belle fille, laquelle fut baptisée le landemain par messire Pierre Chantereault, prebtre, vicaire aud. Bletterans, et la tint sur les fons maistre François Martin et damoiselle Marie Bonvallet, femme d'honorable Pierre Pourtier dud. Bletterans, notaire, et heut nom icelle fille Marie.

« En icelle année l'on fit grosse vendange et vandoit-on la queue de vin nouveau six à sept frans. »

1586.

« Le lundy septiesme jour du mois de juillet 1586, jour de feste translation S^t Thomas, heure de six du soir, mad. femme délivra d'un beau filz, lequel, le mecredy suivant, fut baptisé par messire Paul Simonin, prebtre, exerçant le vicariat au lieu de Bletterans, et fut compère honorable homme Pierre Anchemet, marchant à Cuseau (1), mon beau-frère, commère Hélène Chevreault, ma niepce. Dieu veuille donner la grâce à l'enfant d'estre homme de bien, et est nommé Pierre. »

1587.

« Le vandredy, vingt-uniesme jour du mois d'aoust de l'an quinze cens octante-sept, heure de trois après midy, mad. femme délivra de deux belles filles, l'une desquelles fut incontinent baptisée, et fut compère honorable Pierre Martin, commère Henriette Robinet, fille de feu Charles Robinet, et s'est nommée Henriette. Une heure après, l'autre fut baptisée, et fut compère Antoine, filz d'honorable maistre Estienne Lardanchet, notaire, procureur pour Sa Majesté (2) à Bletterans, commère Antoine Robinet, sœur d'icelle Henriette, et s'est nommée Antoine. Et furent baptisées par messire Paul Simon, prebtre desservant l'estat de vicariat.

« Et en ce temps estoit grand bruit que les reytres vouloient passer pour aller en France. »

(1) *Cuiseaux* (Saône-et-Loire).

(2) Philippe II, roi d'Espagne.

1589.

« Le lundy quatriesme jour du mois de décembre de l'an quinze cens octante-neuf, environ les dix à onze heures du soir, mad. femme délivra d'un beau fils, lequel fut baptisé justement le jour S^t Nicolas, sixiesme jour dud. mois, et s'est nommé Claude; le tint sur les S^{rs} fons de baptesme le cousin Claude Carrelet, dont c'est son nom, et commère ma tante Guye Baudin, vefve de feu honorable Claude Lardanchet, notaire; et le baptisa messire Pierre Chantereaul, vicaire aud. Bletterans. »

1596.

« Le dimanche, 28^e jour du mois d'avril 1596, ja Jaque Millerans, de Bletterans, notaire et tabellion général en Bourgogne, scribe pour Sa Majesté aud. Bletterans, juge et chastelain de Coge (1), fut conjoint en mariage et espouzé led. jour, pour seconde nosce, avec damoiselle Désirée Loyset, de Lons-le-Sau-nier, fille de fut messire Claude Loyset, luy vivant, docteur es drois, et de fut damoiselle Denise Clèreval, ses furent père et mère; laquelle estoit vefve de fut Philibert Gabriot, luy vivant, escuyer, et monsieur Philippe (?) Voiteur. Dieu veule par sa sainte volonté nous donner vie longue et heureuse par ensemble, que le tout soit en son honneur et à nostre proffit. Ainsi soit-il. »

1599.

« Mad. femme décéda le samedi xx^e mars 1599, heure de huit du matin. Et est enterrée devant l'autel S^t Denis, dessous la pierre y estant devant. Et a fondé une octave chascun an au jour de..... (2). Nostre-Dame; pour icelle a donné XII^{xx} frans (3). Dieu ay son âme. Amen. »

1608.

« Le dimanche 18^e septembre (4) 1608, jour de feste Exaltation

(1) *Coges* (Jura).

(2) Laissé en blanc dans le manuscrit.

(3) 340 francs.

(4) Cette date est inexacte. Le 18 septembre 1608 était un jeudi. Il doit s'agir du dimanche 28 septembre.

S^{te}-Croix, je fus marié et épousé led. jour avec demoiselle **Jeanne Froissard**, fille de noble **Claude Froissard** et d^{ne} **D. Parise Vigoureux**, de **Selière** (1), où se fut faite la solennité de la messe à **Lombart** (2), en venant à la feste à **Bletterans**. »

1609.

« Le dimanche seiziesme jour du mois d'aoust, jour de feste **M^r S^t Roch**, de l'an mil six cens et neuf, lad. **Jeanne Froissard**, environ les neuf à dix heures du soir, délivra d'un beau fils..., lequel fut baptisé sur les s^{ts} fonts de baptesme à l'église dud. **Bletterans** le mecredy suivant 19 dud. mois; et fut eslevé sur les s^{ts} fonts de baptesme par le sieur **Claude Vigoureux**, escuyer, son oncle, de **Salins**, et porte le nom de **Claude**, et commère lad. damoiselle **Parise Vigoureux**, mère d'icelle **Jeanne** et sœur dud. s^r parain; auquel baptesme assistèrent les deux pères grands et lad. mère grand. Dieu, par sa grâce, veule donner la grâce ausd. ayeulx, comme aussy ausd. père et mère, de voir led. enfant parvenir en eage et d'estre instruiz à la s^{te} foy catholique, pour l'honneur de Dieu et de ses parans, et aussy qu'il puisse parvenir soit à l'ordre de prebstre ou autre estat auquel il sera appellé. Ainsi soit-il. — A celle fin qu'il soit le huictiesme chief du nom de **Millerans** dois que l'on en a escript cy-devant la progéniture..... Escrip par moy **Jaques Millerans**, ayeul dud. **Claude**, filz susd. »

1615.

En 1615, « noble **Claude Pelouzé** » était « capitaine à **Bletterans**. »

1618.

« Le mardy second jour du mois de janvier mil six cens dix-huit, ma femme délivra d'une fille environ les neuf à dix [heures] du matin, et fut baptisée le vendredy cinquiesme jour dud. mois, par messire **Sébastien Blanchot**, vicaire aud. **Bletterans**, et fut

(1) *Sellières* (Jura).

(2) *Lombard* (Jura).

compère Pierre Froissard, escuyer, oncle maternel dud. enfant, et commère damoiselle Françoise du Villars, femme d'honorable homme Jean Mareschal, et porte le nom de Claudine. Et le mesme jour eut l'eur d'estre royne la veille des Roys. Et ce, le quatriesme enfant. »

1640-1661.

En 1640, M. « d'Auterac » était « gouverneur des ville et chasteau de Bletterans. »

En 1647, M. « Duchet » était « capitaine à Bletterans, » « Maurice de Croiset, lieutenant d'une compagnie à Bletterans, » et « messire Claude Amidieu, curé de Bletterans. »

1655. « D. Lardanchet, curé et pasteur de Bletterans. »

« M. Nicolas Thimounet, lieutenant du chasteau de Bletterans. »

1659. « Guillaume Prisque de Serville, conseiller du roy et maistre d'osthel, gouverneur des ville et chasteau de Bletterans. »

1661. « Désiré Déprelz, curé de Deshe. »

« Vénérable messire Estienne Lardanchet, prebstre, curé de Bletterans. »

ÉTABLISSEMENT

**d'une Station laitière ou École de fromagerie
dans le Jura**

Vaux-sur-Poligny, le 17 décembre 1877.

A Messieurs les Membres du Conseil Général du Jura.

MESSIEURS,

J'espère que M. le Préfet vous a transmis la demande que j'ai

eu l'honneur de vous adresser par son entremise et sous son patronage.

Cette demande avait pour but l'établissement d'une *Station laitière* ou *École de fromagerie* dans un des meilleurs centres de production de nos montagnes.

J'ai eu également l'honneur de faire adresser à chacun de vous en particulier le numéro d'octobre du Bulletin mensuel de notre Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, dans lequel se trouve un article intitulé : *Amélioration à introduire dans les fruitières du Jura*.

Dans cet article, je cherche à faire sentir la nécessité de la création d'une École de fromagerie.

Permettez-moi de vous adresser quelques nouvelles preuves de l'importance et de l'indispensable nécessité de cette création dans nos montagnes.

Voici d'abord une lettre de M. le Vice-Président de la Société d'agriculture de la Suisse Romande (Lausanne).

Bussigny, le 12 décembre 1877.

A Monsieur le Dr Bousson, Président de la Société d'agriculture de Poligny.

MONSIEUR LE PRÉSIDENT,

L'article que vous avez inséré dans le Bulletin d'octobre de votre Société, sous le titre d'*Amélioration à introduire dans nos fruitières du Jura*, m'autorise à vous adresser quelques lignes suggérées par la pensée que la question qui vous préoccupe pourrait être traitée dans une des sessions de votre Conseil Général.

Cette question ne laisse plus aucun doute dans l'esprit des agriculteurs de la Suisse entière et de ceux de nos cantons romands en particulier.

Tous les efforts tendent maintenant à la fois à l'amélioration de notre économie alpestre et au perfectionnement de nos procédés de fabrication laitière.

Les résultats ne sont point encore ce qu'ils pourraient être. Des obstacles toujours renaissants lorsqu'il s'agit de lutter contre la routine et l'ignorance viennent continuellement entraver les efforts des hommes d'initiative. Il n'en est pas moins vrai que des Comités se sont constitués dans ces deux domaines, et qu'avec le concours actif de M. Schatzmann entr'autres, nous parviendrons une fois, je l'espère, à convaincre nos populations de l'impérieuse nécessité de se mettre à la hauteur de la situation et des progrès réalisés.

Dans ce but, il importe de débiter tout d'abord par l'examen des questions pratiques et théoriques de l'industrie laitière et alpestre, et renseigner ensuite d'une manière populaire les intéressés; c'est ce qui, chez nous, a été admis en principe. Des publications périodiques tendent à ce but, et comme application, des conférences publiques ont été données sur la matière dans les différents centres agricoles de nos cantons. Toutefois, la crise industrielle, commerciale et agricole qui se produit intense et prolongée ne laisse pas que d'avoir amené à sa suite un temps d'arrêt préjudiciable à tout progrès. Il en résulte que depuis trop longtemps déjà nous ne pouvons plus soutenir la concurrence, et que l'Amérique, la Suède, le Danemarck et d'autres pays encore, qui sont vigoureusement entrés dans la voie des améliorations, nous laisseront considérablement en arrière, si nous n'apportons pas le même esprit d'initiative en vue de perfectionner nos produits de fabrication.

Dans la liste de vos publications reçues, je ne vois point inscrites les deux suivantes, éditées en Suisse :

1° *Le Bulletin de l'Industrie laitière*, paraissant le 1^{er} et le 15 de chaque mois. 4 fr., le port en sus.

2° En Allemand, *la Revue d'Économie alpestre*. 3 fr. par an, le port en sus.

Ces deux journaux, auxquels notre Société d'agriculture romande est abonnée, sont d'une grande actualité. Je me permets de vous les signaler au cas qu'ils vous soient encore étrangers et que vous les jugiez utiles à consulter à propos des résolutions qui pourraient être prises au sein de nos assemblées.

Un de vos collègues, M. le Dr Munier, de Foncine-le-Haut, avec lequel j'ai été en relation à la suite des tristes événements qui ont été la conséquence de la guerre franco-allemande, m'avait déjà alors laissé entrevoir de notables progrès à réaliser dans les départements frontières, tant au point de vue de l'amélioration des alpages qu'à celui du perfectionnement à apporter dans la manutention des produits du lait.

J'aime à croire, Monsieur le Président, que la démarche que je prends la liberté de faire auprès de vous est en grande mesure justifiée par le fait que l'un et l'autre nous faisons partie de Sociétés ayant toujours en vue de faire avancer les questions d'utilité publique qui exercent une si grande influence sur notre économie nationale.

Veuillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma haute considération.

Le Vice-Président, Ch. GRENIER.

Vous le voyez, Messieurs, en Suisse, où on rencontre des Stations laitières, des Sociétés d'agriculture et des Comités qui s'occupent exclusivement des productions laitières, et des alpages ou conservation et amélioration des pâturages sur les monta-

gues, on se plaint de ne pouvoir plus soutenir la concurrence. Qu'arrivera-t-il chez nous, si nous restons les bras croisés au milieu du mouvement progressif qui nous menace de toute part?

Le numéro du 2 décembre de *l'Industrie laitière*, journal hebdomadaire de Paris, a reproduit mon article sur l'amélioration à introduire dans nos fromageries du Jura. Dans le numéro du 9 décembre, on lit cette lettre de l'éminent et infatigable Président de la Société d'agriculture du Doubs.

Nous recevons de l'honorable M. Paul Laurens, président de la Société d'agriculture du Doubs, la lettre suivante :

Monsieur,

Je viens de lire dans le dernier numéro de votre journal un excellent article du savant et respecté M. Bousson, sur les améliorations à introduire dans l'industrie fromagère du Jura.

Nous sommes en pleine communauté de vue avec ce digne collègue; dès le mois de mars dernier, la Société d'agriculture du Doubs s'est exprimée hautement en faveur de la création d'une École de fromagerie dans l'une de nos bonnes *fruitières*. J'ai eu soin de faire part de ce vœu à l'administration départementale, dans mon exposé annuel pour la session du Conseil Général; ainsi, comme le prévoit M. Bousson, il est à espérer que la question sera examinée au point de vue du département du Doubs dans la session prochaine. Le zélé expérimentateur ne manquera pas d'intervenir auprès de son Conseil Général, comme je l'ai fait chez nous.

Veuillez, etc.

PAUL LAURENS.

Il est donc probable que le département du Doubs sera bientôt pourvu d'une École de fromagerie.

Dans le même numéro, on lit :

Les beurres d'Italie viennent bien. Il en arrive des colis offrant des conditions de qualité véritablement excellentes, eu égard à l'époque de l'année. L'Italie entre décidément dans une voie de progrès sensibles. Que nos produits de second ordre y prennent garde, une rude concurrence s'apprête pour eux.

Enfin, dans le numéro du 16 décembre :

Beurre danois. — Comme exemple remarquable de longue conservation des beurres, le professeur Arnold, dans *la Tribune* de New-York, cite des

beurres du Danemarck dont les mêmes échantillons, après avoir figuré à l'exposition de Vienne, en 1873, ont été envoyés à l'exposition de Philadelphie l'année dernière, où ils ont été trouvés dans un état parfait.

Le professeur Arnold attribue avec raison ce fait à la perfection des soins et des manipulations que le beurre danois subit.

Nos beurres n'atteindront jamais cette perfection de soins et de manipulation, en dehors d'une École de fromagerie et de laiterie.

Je pourrais augmenter considérablement les citations semblables. Mais j'ai cru devoir me borner aux plus récentes; elles suffiront, je l'espère, pour vous convaincre que partout on s'occupe très-sérieusement de faire progresser cette branche si importante de notre agriculture, et que vous doterez notre pays d'un établissement qui le mettra sur la voie de la prospérité, en lui accordant une École de fromagerie.

Si, comme je l'espère, vous jugez cette question digne d'être soumise aux délibérations du Conseil Général, je serais heureux de me mettre à votre disposition et de vous soumettre mes idées sur cette importante création, qui fait depuis longtemps l'objet de mes réflexions les plus sérieuses.

Veuillez agréer, Messieurs, l'assurance de mes sentiments les plus distingués.

Dr BOUSSON,

Président de la Société d'Agriculture,
sciences et arts de Poligny.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 8 NOVEMBRE 1877.

Présidence de M. DEMOUGIN, président honoraire.

La séance est ouverte à 2 heures du soir. Le procès-verbal de la séance précédente est lu et adopté.

L'assemblée décide tout d'abord que la notice sur le *Doryphora* ou *Colorado*, envoyée par le Ministère de l'agriculture et du commerce, sera reproduite *in extenso* dans le Bulletin de la Société.

M. Mareschal remet ensuite le dossier des pièces de poésie adressées par divers auteurs pour le prochain Concours. Ces pièces sont confiées



sous les soins intelligents de M. Salins, qui les examinera et en fera un rapport.

L'assemblée décide à l'unanimité qu'il sera offert à M. Gobin, professeur d'agriculture du Jura, le titre de membre honoraire.

M. Bailly, instituteur à Abergement-le-Grand, présenté par M. Faton, est admis comme membre correspondant.

M. Baille, Président honoraire, exprime, au nom de la Société, les regrets qu'inspire à tous le départ de M. Richard, notre Secrétaire-Général, appelé à la direction de l'Ecole communale de la ville de Champagnole. M. Baille propose à la Société de reconnaître les services rendus pendant six ans avec autant de dévouement que d'intelligence par M. Richard, en lui conférant le titre de Secrétaire-Général honoraire. A l'unanimité, la Société fait droit au vœu exprimé par M. Baille.

Elle décide en outre qu'il sera adressé une lettre de condoléance à la famille de M. Veil-Picard, de Besançon, au sujet de la mort récente de ce dernier, un des bienfaiteurs de la Société.

La séance est levée à 3 heures 1/2.

SÉANCE AGRICOLE PUBLIQUE DU 3 SEPTEMBRE 1877.

Messieurs, dans notre dernière réunion, M. le Président vous a parlé des vaches laitières. Nous nous proposons aujourd'hui d'étudier avec vous s'il n'y aurait pas un avantage réel à transformer une partie de nos cultures céréales en cultures fourragères. Permettez-nous tout d'abord, messieurs, d'entrer dans quelques considérations qui nous feront mieux apprécier, je l'espère, la nécessité en quelque sorte des transformations dont nous parlons.

Autrefois, la difficulté des communications isolait en quelque sorte les villages; les campagnards ne se connaissaient souvent que pour s'être bien battus à la fête des villages, où ils se rencontraient; une lutte, où trop souvent le couteau jouait un triste rôle, était alors le complément obligé de toute belle fête. Elle est peu éloignée, l'époque dont nous parlons, et ces faits restent encore très-présents à nos souvenirs. Alors, il y avait peu de commerce, et par conséquent peu de contacts; les cultivateurs vivaient du produit de leurs cultures, se vêtissaient d'une solide et rustique étoffe le *droguet* fabriqués par le tisserand du village avec la laine et le chanvre qu'avaient filés les ménagères; souvent les femmes un peu intelligentes teignaient elles-mêmes ces étoffes à la maison. Il fallait créer tous les produits qui devaient nourrir la famille, et préparer dans le ménage même les étoffes qui devaient la vêtir; le cultivateur vivait alors, comme Robinson dans son île, en produisant tout par lui-même.

Les temps sont bien changés; un progrès réel s'est accompli, les chemins de toute nature, les voies ferrées, ont complètement bouleversé l'ancien ordre de choses. A la suite de fréquents contacts, les rivalités de village à village se sont effacées, des besoins nouveaux ont surgi, un degré plus élevé d'instruction a facilité les rapports, surtout épistolaires; en un mot, une amélioration réelle s'est réalisée sous l'influence bienfaisante d'un ensemble de conditions nouvelles de l'état social resté autrefois si longtemps stationnaire.

Que se passe-t-il actuellement? Des blés étrangers arrivent de différents points du globe dans tous nos ports; on les transporte sur tous les points du territoire français avec une rapidité dont on ne pouvait avoir aucune idée avant l'invention des chemins de fer. Ces blés étant obtenus dans des conditions exceptionnelles de bas prix que nous ne pourrions jamais atteindre, il ne peut donc plus y avoir que perte réelle pour les cultivateurs à vouloir lutter contre le grand commerce qui pourrait nous livrer des blés à un prix bien inférieur aux prix actuels, si un droit protecteur ne protégeait nos produits français.

Aujourd'hui, chacun de nous sait que le produit des fromageries enrichit les montagnes, et que le prix très-élevé de la viande assure une large rémunération au cultivateur qui se livre à l'élevage et à l'engraissement du bétail. Pourquoi alors vouloir persister dans la vieille coutume, de faire des blés partout où une culture herbagère pourrait être infiniment plus avantageuse? L'intérêt bien entendu du cultivateur doit faire cesser la routine et la lutte.

Pour faire de la viande, du beurre et du fromage, que faut-il? de l'herbe! C'est donc vers la production d'abondants fourrages que doivent tendre tous les efforts des cultivateurs. Le prix de la viande, bien plus encore que celui du fromage, tendra toujours à augmenter, jamais à diminuer. La viande, autrefois, était par beaucoup de gens, les travailleurs surtout, regardée comme une chose de grand luxe, tandis qu'elle est, pour l'homme, un aliment réparateur de ses forces et par suite de première nécessité.

Produisons, produisons de la viande et du lait, et pour cela, cherchons tous les moyens de créer des herbages. Dans ce but, pourquoi ne transformerions-nous pas nos terres à céréales, nos vieilles vignes, en prairies naturelles ou artificielles : luzernes, esparcettes, etc.; pourquoi n'y cultivons nous pas les carottes fourragères, les betteraves, les topinambourgs, etc., suivant la nature des sols. Je veux aujourd'hui appeler surtout votre attention sur un fait qui m'a toujours frappé. Lorsque vos terres ont été bien fumées et qu'elles se couvrent d'une herbe abondante, vous semez du blé, et au printemps il faut des sarclages longs et fort coûteux pour arracher cette herbe, qui ne demanderait qu'à vous enrichir, en vous donnant d'abondants fourrages pour vos bestiaux. Voilà des prés tout faits que vous vous efforcez de détruire! Si, au contraire, après avoir rendu



plans les sillons, vous jetez sur vos terres des graines fourragères, des poussières de foin, etc., dès la première année vous pourriez avoir une assez bonne récolte, comme j'ai pu le constater bien des fois lorsque je suivais l'enseignement du professeur d'agriculture du Doubs, le Dr Bonnet. Après un certain nombre d'années, lorsque la production de l'herbe a haïssée, vous tournez la prairie pour la remettre en culture, et chacun sait que ce sol ainsi reposé peut donner plusieurs récoltes sans aucune fumure; c'est, du reste, ce qui se pratique souvent dans nos montagnes. Mais comme nous venons de le dire, il est indispensable de semer des graines fourragères, dont le choix sera fait par le cultivateur intelligent, d'après les plantes dont il aura remarqué la belle venue dans le voisinage des terres à ensemençer. Personne, du reste, n'ignore que ce sont les plantes légumineuses : lupin, vesce, sainfoin, etc., qui donnent les fourrages les meilleurs et les plus abondants.

Cette abondante production fourragère aura pour résultat de vous produire beaucoup de fumiers, qui serviront à l'amélioration des mauvaises terres, lesquelles deviendront propres à donner des céréales et des pailles pour la litière des animaux. Les prés recevront eux-mêmes des fumures qui ne pourront que leur être très-utiles. J'ai vu dans la Normandie de riches ambouches où l'on attachait les bestiaux à des piquets, et chacun d'eux tondait l'herbe en cercle, qui s'agrandissait chaque jour lorsqu'on allongeait la corde. Les cultivateurs normands épanchent chaque jour avec beaucoup de soins les crotins des animaux. Cette manière de faire récolter sans frais aucuns son fourrage par les animaux, évite beaucoup de travail; on ne récolte en foin sec que ce qui est nécessaire pour hiverner les bestiaux.

Dans un prochain entretien, on vous montrera des échantillons des meilleures plantes fourragères.

Ch. SAURIA.

M. Dunand, membre de la Société, soumet à l'assemblée le résultat de ses expériences sur différentes espèces de céréales envoyées par la maison Vilmorin-Andrieux, de Paris.

Le gracieux envoi en blé de ce vaste établissement, si connu du monde entier, adressé à M. Baille, avait été confié aux soins intelligents de M. Dunand, de Poligny.

Les personnes présentes à la séance examinent avec intérêt les échantillons en paille et en graines apportés par M. Dunand. Plusieurs même se proposent de faire dès les prochaines semailles, en pleine culture et sur une plus vaste échelle, l'essai de quelques-unes de ces variétés de blés.

Le tableau ci-après résume les observations de M. Dunand.

N ^o d'ordre.	DESIGNATION DES BLÉS.	QUANTITÉ de semence EN GRANDES. EN MÈT. CAR.	SURFACE ensemencée EN MÈT. CAR.	HAUTEUR moyenne DES TIGES.	RENDEMENT en GRAIN.	RAPPORT entre la semence et le PRODUIT.	OBSERVATIONS.
1	Blé inversable	25	3	1 m. 10 c.	1 k. 150 g.	1 à 46	Double fumure du pays.
2	— Richelle de Naples	25	3	1 30	0 915	1 à 36	Bonne fumure.
3	— Roseau	25	3	1 30	0 830	1 à 33,2	id.
4	— Victoria Withe	25	3	1 20	0 800	1 à 32	id.
5	— Galland	25	3	1 60	0 770	1 à 30,8	id.
6	— Red-Chaff Dantzick	25	3	1 10	0 725	1 à 29	id.
7	— Rouge St-Caud	25	2	1 10	0 650	1 à 26	Sans fumure.
8	— Pédigue rouge	25	2	1 10	0 510	1 à 20,4	id.
9	— Nonette de Lausanne	25	2	1 20	0 445	1 à 17,8	id.
10	— Poulard blanc-lisse	25	2	1 30	0 360	1 à 14,6	id.
11	— de Hunter's	25	2	0 90	»	»	Commun dans le pays.
12	— Spalding	25	2	1 10	»	»	id.
13	— d'Australie	25	2	1 30	»	»	Donne du pain médiocre.
14	— de Noé	25	2	1 10	»	»	Anal. au blé bien du pays.
15	— Blood-Red	25	2	0 80	»	»	Blé Moutet rouge du pays.

N. B. — La dose de fumier employé dans la plaine de Poligny est d'environ 50 mètres cubes à l'hectare.

Le blé se sème d'ordinaire après une culture sarclée ou une plante fourragère : trèfle, luzerne.

L'assolement suivi dans cette localité est généralement : blé, pommes de terre ou maïs, avoine ou orge, blé avec une herbe artificielle.



— 373 —

Comme on le voit, les blés fumés, quoique semés plus clairs, sont ceux dont le rendement est le meilleur. Donc, pour arriver à un résultat plus concluant, il faudrait semer simultanément sur le même sol, sur des surfaces différentes, les mêmes blés avec et sans fumure.

M. Dunand a reçu en outre, au printemps, dix litres de blé de mars et vingt litres d'avoine.

Les dix litres de blé semés en partie sur le territoire de Champvaux et partie dans la plaine de Poligny, n'ont pas donné, par suite des intempéries de la saison, de résultat bien concluant.

Les vingt litres d'avoine, malgré un ensemencement tardif, ont donné un produit qu'on peut estimer d'un quart supérieur au rendement ordinaire des bonnes avoines du pays. Il y a donc lieu à faire de nouveaux essais, qui promettent de très-beaux résultats.

Les avoines du pays donnent en moyenne 60 doubles-décalitres au journal, soit environ 36 hectolitres à l'hectare.

ÉTUDE

SUR LA MALADIE CHARBONNEUSE VULGAIREMENT NOMMÉE

le Rouget du Porc

Suivant les pays, on désigne cette affection sous les noms de rouget, rougeot, mal rouge, rougeole, vilain, feu rouge, foie rouge, feu Saint-Antoine.

Si l'on considère le porc au point de vue de l'alimentation publique, on est obligé de reconnaître qu'elle est très-importante. Le porc est souvent le seul animal que possède le manouvrier, et la viande du porc est, en général, la seule substance animale qui soit à l'usage des habitants des campagnes.

Il y a donc lieu de traiter cette question à fond, comme le disait à la dernière séance l'honorable docteur Yvaren, afin de faire connaître aux agriculteurs les moyens pratiques destinés à préserver ces animaux utiles de cette terrible maladie, le rouget.

Je vais essayer de remplir ce but, ou tout au moins d'apporter une pierre de plus à la construction de cet édifice.

Je vais vous faire d'abord un court exposé historique de ce qui a été publié à ce sujet.

M. Hamon, vétérinaire à Lamballe (Côtes-du-Nord), a étudié dans les arrondissements de Saint-Brieuc et de Dinan, de 1836 à 1840, une épizootie qui a enlevé dans cet espace de temps plus de 3,000 porcs ; il l'a décrite sous le nom de gastro-entérite avec altération du sang.

M. Hamon distingue trois périodes dans les symptômes de cette maladie.

Le premier jour, inappétence, tête basse, grognements plaintifs. Le second jour, la chaleur des oreilles et des extrémités est diminuée, les conjonctives sont d'un rouge jaunâtre, les excréments sont secs, des ecchymoses se montrent tout-à-coup sur le corps, la respiration est gênée, et la mort arrive quelquefois dans ce second jour. Lorsque l'animal résiste, les ecchymoses s'agrandissent, la température du corps s'abaisse, surtout sur les taches violacées, la respiration est précipitée, et la mort arrive le troisième jour. Quelquefois, dit-il, la maladie est plus rapide : l'animal, venant de manger, entre tout-à-coup dans un accès de fureur ; il court, il tourne, il chancelle et tombe ; au même instant apparaissent et disparaissent des taches couleur lie de vin sur la peau, et l'animal meurt en quelques heures, quelquefois en une heure.

M. Ginoux, vétérinaire dans le 3^e arrondissement des Bouches-du-Rhône, a publié en 1844, dans le *Journal des Vétérinaires du Midi*, le résumé de ses observations depuis 30 ans. Son travail est intitulé : *Gastro-entérite charbonneuse* régnant sur les cochons dans le 3^e arrondissement des Bouches-du-Rhône.

Cette maladie enzootique, dit-il, sévit d'une manière désastreuse en différentes saisons de l'année, mais plus particulièrement pendant les chaleurs ; les symptômes sont : inappétence, tristesse, anxiété, la tête basse et portée en avant ; l'animal creuse le sol pour faire un lit frais ; respiration accélérée, ecchymoses à la peau, crottins secs et noirs, conjonctives injectées ; le second et le troisième jour tous ces symptômes augmentent, et la mort arrive. Les sujets qui résistent sont en partie paralysés du train de derrière et ont beaucoup de peine à se refaire.

M. Festal Philippe, secrétaire perpétuel de la Société vétérinaire de Libourne (Gironde), a publié un travail couronné par la Société royale d'agriculture de Paris en 1844, il porte pour titre : *Fièvre charbonneuse*.

L'animal refuse la nourriture, il recherche les liquides froids, surtout les eaux chargées d'urine ; grande faiblesse, queue pendante, grogne-

ments plaintifs, conjonctives injectées; l'animal se cache sous la litière; le pouls est petit, irrégulier; constipation, respiration pénible, pétéchies et ecchymoses rougeâtres sous le ventre, les oreilles, surtout sur les parties les plus fines; la respiration s'accélère de plus en plus, le pouls perd de sa force, l'air expiré répand une odeur désagréable et la mort arrive vers le deuxième ou le troisième jour.

M. Roche Lubin, vétérinaire à St-Affrique (Aveyron), 1834, décrit, sous le nom de typhus charbonneux, les observations suivantes. Cette maladie épizootique et contagieuse, dit-il, fait des ravages considérables dans le pays que j'habite. On lui donne les noms de rouget, rougeole, mal rouge, vilain; je la décris sous le nom de typhus charbonneux, quoiqu'elle se rapproche beaucoup de la gastro-entérite épizootique et charbonneuse; les symptômes varient un peu suivant les années. Généralement la maladie attaque les porcs les plus vigoureux, sans distinction d'âge, avec une force, une promptitude étonnantes, car dans quelques heures on voit toute une porcherie succomber à son attaque. D'autrefois elle est plus lente, on a le temps d'intervenir. Dans le premier cas, grande prostration, petitesse du poids, oreilles pendantes, conjonctives injectées, respiration difficile, anxiété, cris plaintifs, convulsions précédant toujours les taches rougeâtres devenant de plus en plus foncées, paralysie du train postérieur; la mort arrive au bout d'une heure ou deux de souffrance. Dans les cas moins foudroyants, les mêmes symptômes se produisent, mais avec moins d'intensité; ils durent de un à trois jours.

Cette maladie est contagieuse, puisque les porcs non malades qui cohabitent avec ceux qui le sont, sont bientôt pris par la maladie; la matière ichoreuse contenue sous les taches, inoculée sur différentes parties d'un porc, lui communique la maladie. L'inoculation chez le chien n'a rien produit, mais chez les brebis, la mort s'en est suivie au bout de deux jours avec tous les symptômes de la fièvre charbonneuse.

En 1808, M. Gellé a observé, dans la Vienne, une maladie épizootique qui attaqua les bœufs et les porcs; il la décrit sous le nom de fièvre typhoïde dans le cochon. M. Laeroix, père, vétérinaire à Poitiers, fut chargé de parcourir les communes envahies. Il rapporte les symptômes suivants pour le porc : abattement, dégoût, tristesse, gêne de la respiration, sortie d'une multitude de taches purpurines ou violettes sur la peau, l'animal tient son nez en terre, la langue se recouvre d'aphthes ou de pustules.

En 1806, une maladie analogue se manifesta dans les Deux-Sèvres;

les mêmes symptômes se présentèrent, la terminaison fut aussi la même, la mort arrivait du premier au troisième jour.

M. Allemand, vétérinaire à Château-Renard (Bouches-du-Rhône), observa une maladie charbonneuse dans l'automne de 1824. Elle enleva plus de 1500 pores.

M. Félix, vétérinaire à Bergerac, l'a observée aussi en 1828; elle atteignait indistinctement les pores gras ou maigres et surtout ceux qui étaient nourris dans les champs.

Vous le voyez, les divers auteurs que je viens de citer ont donné des noms différents à la maladie charbonneuse qui nous occupe; mais, si nous comparons les symptômes, nous sommes obligés de reconnaître qu'à part quelques légères nuances, qui peuvent tenir au climat de la région où ils ont été observés, les symptômes sont les mêmes et la terminaison fatale aussi.

Causes. — Examinons les causes maintenant. Les divers auteurs que je viens de citer donnent pour cause à cette maladie, l'insalubrité des toits d'abord, ensuite la mauvaise alimentation. Il est de fait que tout ce qu'on trouve d'avarié dans les maisons : graines, fruits, farines, etc., est destiné aux pores; mais ce n'est pas seulement en temps d'épizootie que l'on agit ainsi, c'est habituel. Les variations de température, la chaleur excessive, sont aussi des causes que l'on fait valoir. Le manque d'air dans les étables peut diminuer la dose d'oxygène nécessaire pour que le sang en arrivant dans les ramifications sanguines du poumon ne s'artérialise qu'incomplètement; la malpropreté des toits et par suite l'absorption des miasmes qui s'en dégagent, sont autant de causes présumables. Mais ces causes ne sont pas les seules, puisque nous avons vu que les pores élevés en plein air, dans les champs, n'étaient pas à l'abri de la maladie charbonneuse en temps d'épidémie; il y a évidemment autre chose. Les épizooties ou épidémies ont pour cause des miasmes animaux ou végétaux, animalcules invisibles à l'œil nu, qui pénètrent dans le corps par la respiration ou par les voies digestives, agissent comme ferments, multiplient à l'infini ces animalcules, altèrent le sang et provoquent tous les symptômes d'un véritable empoisonnement de la masse sanguine. Toutes les maladies épidémiques ont pour cause primordiale un germe parasitaire (1) : voilà ce que la science

(1) La rougeole scarlatine est due à l'absorption d'un ferment qui empoisonne le sang. La variole, virus volatil des varioleux, comme celui des malades atteints de maladies septiques graves, contient des bactéries. (FELTZ et COZE).

enseigne et ce que la plupart des savants admettent, en tête desquels est placé M. Pasteur.

Autopsie. — Si, pour se rendre compte sur l'organisme des effets de cette terrible maladie, on fait l'autopsie d'un cadavre, on rencontre des désordres généraux, des ecchymoses sur la muqueuse digestive, principalement du pharynx à l'estomac et aux intestins grêles; les séreuses du ventre, du poumon, du cœur, offrent aussi de ces taches, de ces ecchymoses. Le foie, la rate, les ganglions mésentériques offrent les traces d'une altération profonde; tous les liquides sont en décomposition. Et maintenant, en présence de ces désordres de l'organisme, pourrez vous douter que cette maladie puisse se transmettre? Elle est évidemment contagieuse sous toutes les formes.

Contagion. — On peut dire d'une manière générale que les maladies épizootiques sont contagieuses, parce qu'elles sont parasitaires.

La maladie charbonneuse chez le porc, le rouget, ne fait pas exception à cette règle; elle est contagieuse non-seulement d'espèce à espèce, du porc au porc; mais elle est contagieuse pour les animaux d'autres espèces, brebis, bœufs, etc.; et comment pourrait-il en être autrement? le charbon n'est-il pas éminemment contagieux? est-ce qu'il ne se transmet pas de l'animal à l'homme par inoculation, par une simple piqure de mouche qui s'est reposée sur un animal en décomposition, ou mort du charbon? n'est-ce pas, dans ce cas, une véritable inoculation des bactéries du sang de l'animal au sang de l'homme? Je soutiens que oui, et je m'appuie sur une autorité que vous ne contesterez pas. Voici ce que dit M. Davenne à ce sujet : « Le voisinage des foyers des miasmes des animaux pendant les fortes chaleurs, et le contact de mouches qui ont reposé sur des animaux atteints de charbon; la formation spontanée de bactéries dans le sang, et l'inoculation accidentelle de ces microzoaires faite par des mouches ou par une blessure, est la cause du sang de rate chez les animaux et du charbon chez l'homme. »

Voici deux cas qui vous convaincront de la contagion de l'affection charbonneuse. M. Gellé, vétérinaire à Parthenay (Deux-Sèvres), rend compte d'une épizootie de fièvre charbonneuse qui éclata en 1803, et l'autre en 1806; il fut consulté par un de ses clients, s'il pouvait loger des porcs dans une étable où étaient morts deux bœufs de la fièvre charbonneuse; il répondit affirmativement : huit jours après les porcs succombaient à la fièvre charbonneuse.

M. Ginoux, vétérinaire à Château-Renard, en faisant l'autopsie d'un porc mort du rouget, se piqua à la main : bientôt la main et le bras

s'enflèrent, il s'y forma des ecchymoses semblables à celles du pore ; il faillit passer à trépas. Il s'en tira grâce aux soins dévoués d'un docteur son ami.

Le liquide ichoreux contenu dans les ecchymoses ou taches noirâtres inoculé au pore développe la même maladie, de même que chez les moutons.

Hygiène. — En présence des altérations profondes que l'on remarque chez les animaux morts d'affection charbonneuse, en présence de la nature contagieuse de cette maladie, croyez-vous qu'il soit possible, qu'il soit prudent, de faire passer la chair de ces animaux dans l'alimentation ? En dehors de la science, le simple bon sens répond que non.

En effet, la science, l'hygiène protestent hautement contre ceux qui conseilleraient de faire passer la chair de ces animaux dans l'alimentation publique, et j'ajoute, comme médecin, que tout animal atteint d'une maladie quelconque ne doit pas passer dans l'alimentation. J'engage MM. les vétérinaires inspecteurs régionaux à être plus sévères à ce sujet.

Traitement. — La nature de la maladie charbonneuse dite ronge étant de nature essentiellement septique et contagieuse, il y a lieu de s'adresser aux antiseptiques, et en particulier à l'acide phénique pour la combattre.

Examinons d'abord les moyens que nos prédécesseurs ont employés. Les auteurs que j'ai précédemment nommés ont fait usage tour-à-tour des toniques, des antispasmodiques et des révulsifs : le quina, le camphre, le sulfate de quinine, le vin de gentiane, l'acétate d'ammoniaque, des scarifications le long du rachis, des sétons aux épaules, etc. ; ils ont employé aussi un moyen que j'approuve à cause des réactions qu'il provoque, ce sont les douches froides. Jeter l'animal dans l'eau, l'y laisser 2 ou 3 minutes et le laisser libre sous un hangar ou en plein air ; à défaut de bassins d'eau, on donne des douches avec une seringue remplie d'eau froide. Vous savez que dans cette maladie, le système cérébro-spinal est fortement atteint ; les organes et tout l'ensemble du sujet sont comme frappés de stupeur ; il est permis de croire que l'hydrothérapie dans ce cas, en excitant les fonctions organiques, peut être utile. Mais ce moyen serait certainement insuffisant si on n'y associait pas une médication capable d'attaquer le principe morbide de la maladie. Je le répète, je ne connais aucun médicament dans la thérapeutique et la matière médicale qui égale l'acide phénique comme antiseptique, antiputride, antiparasitaire.

C'est l'anti épidémique par excellence, parce qu'il détruit les animalcules, bactéries, vibrions de ces maladies; il agit dans ces cas comme la quinine pour couper les accès de fièvre; l'acide phénique est le quinquina indigène, il rendra les mêmes services que le quinquina, et dans bien des cas il lui sera supérieur.

A quelle dose doit être employé l'acide phénique, dans la maladie qui nous occupe? Elle est à établir, les données sont insuffisantes, la pathologie de l'acide phénique est, dis-je, encore à faire. Voici ce que l'expérience m'autorise à conseiller pour l'espèce porcine : pour les porcelets de 1 à 3 mois, 10 à 25 centigr. d'acide phénique dans un verre d'eau deux fois par jour sont suffisants; pour les porcs de 6 mois à 1 an, on peut donner 50 centigr. à 1 gramme d'acide phénique dans demi-litre d'eau deux ou trois fois par jour (il est très-essentiel de dissoudre l'acide dans le plus d'eau possible). Je reconnais qu'il y a des difficultés pour l'administration par la bouche, mais elles ne sont pas invincibles. Ne pourrait-on pas dans ce cas employer un licol ou muselière qui permet, comme je l'ai vu chez M. Soumille, de faire boire les animaux avec une seringue? On donne en même temps deux ou trois lavements par jour, en ajoutant de 25 à 50 centigr. d'acide phénique par lavement, voilà les doses destinées à l'intérieur. A l'extérieur, l'acide phénique doit être employé largement, surtout associé au vinaigre; on fait trois fois par jour de fortes frictions sur tout le corps avec le vinaigre phéniqué. On roule une serviette autour du cou de l'animal et on l'arrose trois ou quatre fois par jour avec le vinaigre phéniqué; ces moyens agissent comme révulsifs sur la peau, et entretiennent dans les toits une atmosphère phéniquée éminemment antiseptique. On prépare le vinaigre phéniqué en mettant 15 grammes d'acide phénique pur dans un litre de vinaigre.

On séparera les porcs malades des porcs non encore atteints, et on emploiera, pour ces derniers, les mêmes moyens externes que l'on emploie pour les malades. On mettra chaque matin 2 ou 3 cuillerées de vinaigre phéniqué dans leur breuvage et un peu de sel; on tiendra les toits propres, on surveillera davantage la nourriture. Il est présumable qu'avec ces moyens préventifs et curatifs, bien des malades guériront, et que l'épizootie sera enrayée dès le début de son invasion.

(Bulletin de la Société des Agriculteurs de France).

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Perfectionnement apporté à la cheminée ordinaire. — M. Forestier, professeur au lycée de Toulouse, a imaginé un nouveau mode de construction rationnelle des cheminées qu'il nous paraît intéressant de faire connaître aux lecteurs du *Bulletin de la Société d'agriculture, sciences et arts de la Lozère*.

La cheminée de M. Forestier, de Toulouse, se compose d'un appareil Mousseron ordinaire. L'appareil Mousseron est une espèce de coquille en fonte à double courant d'air pour activer le tirage, percée par le haut d'une ouverture elliptique pour laisser échapper la fumée, et ayant une grille sur laquelle repose le combustible. A cette ouverture supérieure, on adapte un tube de 2 mètres de longueur, s'élevant dans le canon de la cheminée; à cette hauteur il traverse une cloison horizontale qui sépare le tuyau de la cheminée en deux, la partie supérieure qui se prolonge au-dessus jusqu'au dehors pour laisser dégager les produits de la combustion, et la partie inférieure. Cette dernière, composée de l'espace situé au-dessous de la cloison, entre les murs de la cheminée et les parois extérieures de la coquille, est complètement isolée et fortement chauffée par le tube qui le traverse et par la coquille : c'est ce que M. Forestier appelle la boîte à air chaud. Cette boîte est mise en communication avec l'extérieur, non-seulement de l'appareil, mais de la maison, au moyen d'un canal; enfin deux tubes en tôle, qui partent de la partie supérieure de la boîte, viennent déboucher dans la pièce à chauffer à la hauteur du sol et sont destinés à amener l'air chaud.

Supposons maintenant que le feu soit allumé. La colonne ascendante d'air chaud dans le tuyau de la cheminée va faire un appel d'air. Cet air s'introduira par le canal qui communique avec l'extérieur, entrera dans la boîte à air chaud, et une quantité égale d'air chaud, pris à la partie supérieure de cette boîte, descendra par le tuyau en tôle pour affluer dans la pièce à chauffer. Pour que l'appareil fonctionne bien, il faut que l'appartement soit calfeutré d'une façon à peu près hermétique. Par ce procédé, M. Forestier a entretenu dans son cabinet, qui a 66 mètres cubes de capacité, une température constante de 18 à 20°

pour la modique somme de 17 fr. par an. (M. AURICOSTE, professeur de physique au collège de Mende).

Création de haies vives et soins à leur donner.

— Les deux essences le plus généralement employées pour la création des haies vives, sont l'épine et la charmillle. Le sapin, le févier à trois pointes, le houx et d'autres essences servent aussi à cet usage, mais moins fréquemment que les deux premières. Feu M. Vionnet (de Grozon) a recommandé dans le *Bulletin de la Société* pour 1861, page 51, l'utilisation du sureau, dont la culture ne demande aucun soin ni aucune préparation du sol, dont la croissance est rapide, dont les fleurs et l'écorce sont employées en médecine, dont les tiges seraient des échelas légers, très-solides, etc.

La mise en place des jeunes plants se fait en automne ou au printemps par lignes simples tirées au cordeau, le terrain ayant été préalablement ameubli. Puis la haie est laissée à elle-même jusqu'à ce que les plants aient grandi d'un mètre au plus. On taille alors la haie en forme de trapèze, ayant sa plus petite base vers le sol, sans s'inquiéter de la force de la pousse annuelle. Cette taille est répétée à des intervalles de 3, 4 ou 5 ans, sinon plus espacés encore.

Par une culture semblable, on obtient bien vite une forme de haie qui demanderait à être tournée sens dessus-dessous pour se rapprocher de la forme rationnelle. Au lieu d'avoir des haies plus larges en bas qu'en haut, c'est l'inverse qu'on obtient; et comment en serait-il autrement, puisque par des tailles trop rares et trop longues, on engage la sève au sommet des plants et dénude les troncs? Les passants, gens et bêtes, trouvent leur compte à cette multitude de chatières, conséquence inévitable d'un fort rapport de sève au haut des plantes. Les maraudeurs deviennent encore bien plus satisfaits quand, pour garnir les parties claires, on resserre la haie à son milieu par de longues perches fixées au moyen d'osiers ou de fils de fer, et quand on introduit des épines mortes dans les vides.

Rien n'est plus défectueux qu'un semblable mode de faire. Toute haie qui y est soumise est forcément condamnée à périr.

Une haie bien montée doit avoir une largeur d'environ 90 centim. à 1 mètre à sa base et mourir presque en pointe à son sommet. A cet effet, il faut tailler annuellement en rabattant les pousses de l'année à une longueur variant de 25 à 50 centimètres.

(*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, N° 10, 1877).

Le Gamay-Teinturier. — Un cultivateur de la Meuse, M. Millot, recommande la culture du Gamay-Teinturier. Ce que le commerce reproche surtout aux produits de cette contrée, c'est leur peu de couleur. Or, il est simple, facile et surtout naturel de remédier à ce défaut, sans nuire à la qualité des vins, tout en augmentant leur valeur moyenne d'au moins cinq francs par pièce.

Ce moyen consiste dans l'introduction dans les plantations du Gamay-Teinturier. Ce plant est cultivé depuis longtemps en Bourgogne, dans les environs de Beaune, où il porte les noms de Plant-Rouge, Rouge-de-Bouze, Gamay-Abondant. La dénomination de Rouge-de-Bouze indiquerait que cet excellent cépage est originaire des vignobles qui avoisinent le village de Bouze, situé à quelques kilomètres de Beaune.

Sa culture est simple et peu coûteuse; il produit abondamment à taille courte; il est résistant.

Dans la Meuse, la proportion de dix pour cent dans une plantation paraît la plus convenable.

Il recommande l'emploi du Gamay-Teinturier en conseillant de le planter à part, afin que, dans une bonne année, on puisse mettre sa cuvée en réserve, ou bien se servir de ses grappes pour faire, avec un mélange d'eau, une excellente boisson rafraîchissante qui aura encore l'apparence d'un excellent vin. Il ne conseille point l'usage de ce plant pour la confection des vins fins, mais pour ceux de consommation courante, où il remplacerait avantageusement pour la santé et l'agrément du consommateur, les teintures d'hyèble, de sureau, de mûres ou autres ingrédients plus ou moins inoffensifs. (*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, N° 21, 1877).

Le Cyprès chauve. — Les saules, les peupliers et autres arbres sont les voisins ordinaires des cours d'eau. Plantés au bord des berges mêmes, ils les protègent contre les empiètements; mais il est un autre arbre que recommande pour le même usage le *Bulletin de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loire*, et dont l'effet serait encore plus efficace, c'est le cyprès chauve. Il n'y aurait pas de pilotis pour empêcher les eaux courantes de mordre les berges, aussi solide, aussi durable, et enchevêtrant mieux les racines avec la terre, de manière à former un rempart des plus inattaquables. L'arbre a un beau port et sa végétation est rapide.

Les Ennemis de la Vigne. (1) — Sans parler du phylloxera, il convient de se préoccuper des insectes nuisibles à la vigne, qui sont pour notre pays : l'Eumolpe ou Ecrivain, la Pyrale de Pillécus et la Pyrale de Roser, ou Cochylis.

Le seul moyen efficace de se défendre contre l'Ecrivain, c'est l'emploi de la volaille : poules, canards, dindons. Dans le Médoc, les vignerons mettent dans leurs vignes des poulaillers mobiles qui ressemblent à des niches à chiens. Chaque poulailler revient à 6 ou 7 francs, et dure une dizaine d'années. Ce qui empêche le procédé de se répandre, c'est la crainte de la moquerie. Mais, quand M. Guiot eût inventé son poulailler roulant, il fut caricaturé et chansonné; aujourd'hui que le succès lui a donné raison, on n'en rit plus.

Le moyen de se défendre contre les Pyrales a été trouvé par un simple vigneron de Romanèche qui s'appelait Benoît Raclet; c'est lui qui a eu l'idée d'échauder les ceps, et à présent, dans le Beaujolais et dans l'Hérault, du côté de Béziers, l'échaudage se pratique couramment. Il faut combattre les Pyrales. En 1804, elles ravagèrent Savigny et Pernand; en 1826, leurs larves dévastèrent les excellentes vignes de la côte de Beaune. Or, ce qui s'est vu pourrait se revoir, et il est bon de prendre des précautions. (P. JOIGNEAUX; *La Vigne*, du 12 mai 1877).

Litière artificielle. — La sciure de bois employée comme litière dans les écuries ne présente aucun inconvénient. Elle donne, au contraire, les meilleurs résultats lorsqu'on la couvre, le soir, d'une petite quantité de paille : les animaux qui couchent dehors, sur la terre humide, se trouvent dans une situation beaucoup moins bonne. — La paille n'est pas toujours suffisante, surtout dans les années de disette comme celles que nous venons de traverser.

Pour donner satisfaction à tous les besoins, on se sert donc avec profit et sans danger, de sciure de bois, de tourbe, de terre sèche, etc., et jamais il ne s'est produit un accident quelconque à ce sujet.

(Bulletin de la Société protectrice des animaux. Avril 1877).

Le Nitrate de potasse et les Champignons. — A l'occasion de la présentation d'un champignon de couche, de dimensions peu communes, M. Duchartre fait les réflexions suivantes :

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1864, p. 311; 1866, p. 287; 1874, p. 153.

Le Gamay-Teinturier. — Un cultivateur de la Meuse, M. Millot, recommande la culture du Gamay-Teinturier. Ce que le commerce reproche surtout aux produits de cette contrée, c'est leur peu de couleur. Or, il est simple, facile et surtout naturel de remédier à ce défaut, sans nuire à la qualité des vins, tout en augmentant leur valeur moyenne d'au moins cinq francs par pièce.

Ce moyen consiste dans l'introduction dans les plantations du Gamay-Teinturier. Ce plant est cultivé depuis longtemps en Bourgogne, dans les environs de Beaune, où il porte les noms de Plant-Rouge, Rouge-de-Bouze, Gamay-Abondant. La dénomination de Rouge-de-Bouze indiquerait que cet excellent cépage est originaire des vignobles qui avoisinent le village de Bouze, situé à quelques kilomètres de Beaune.

Sa culture est simple et peu coûteuse; il produit abondamment à taille courte; il est résistant.

Dans la Meuse, la proportion de dix pour cent dans une plantation paraît la plus convenable.

Il recommande l'emploi du Gamay-Teinturier en conseillant de le planter à part, afin que, dans une bonne année, on puisse mettre sa cuvée en réserve, ou bien se servir de ses grappes pour faire, avec un mélange d'eau, une excellente boisson rafraîchissante qui aura encore l'apparence d'un excellent vin. Il ne conseille point l'usage de ce plant pour la confection des vins fins, mais pour ceux de consommation courante, où il remplacerait avantageusement pour la santé et l'agrément du consommateur, les teintures d'hyëble, de sureau, de mûres ou autres ingrédients plus ou moins inoffensifs. (*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, N° 21, 1877).

Le Cyprés chauve. — Les saules, les peupliers et autres arbres sont les voisins ordinaires des cours d'eau. Plantés au bord des berges mêmes, ils les protègent contre les empiètements; mais il est un autre arbre que recommande pour le même usage le *Bulletin de la Société d'horticulture d'Eure-et-Loire*, et dont l'effet serait encore plus efficace, c'est le cyprés chauve. Il n'y aurait pas de pitotis pour empêcher les eaux courantes de mordre les berges, aussi solide, aussi durable, et enchevêtrant mieux les racines avec la terre, de manière à former un rempart des plus inattaquables. L'arbre a un beau port et sa végétation est rapide.

Les Ennemis de la Vigne. (1) — Sans parler du phylloxera, il convient de se préoccuper des insectes nuisibles à la vigne, qui sont pour notre pays : l'Eumolpe ou Ecrivain, la Pyrale de Pillorius et la Pyrale de Roser, ou Cochylis.

Le seul moyen efficace de se défendre contre l'Ecrivain, c'est l'emploi de la volaille : poules, canards, dindons. Dans le Médoc, les vignerons mettent dans leurs vignes des poulaillers mobiles qui ressemblent à des niches à chiens. Chaque poulailler revient à 6 ou 7 francs, et dure une dizaine d'années. Ce qui empêche le procédé de se répandre, c'est la crainte de la moquerie. Mais, quand M. Guiot eût inventé son poulailler roulant, il fut caricaturé et chansonné; aujourd'hui que le succès lui a donné raison, on n'en rit plus.

Le moyen de se défendre contre les Pyrales a été trouvé par un simple vigneron de Romanèche qui s'appelait Benoît Raclet; c'est lui qui a eu l'idée d'échauder les ceps, et à présent, dans le Beaujolais et dans l'Hérault, du côté de Béziers, l'échaudage se pratique couramment. Il faut combattre les Pyrales. En 1804, elles ravagèrent Savigny et Pernand; en 1826, leurs larves dévastèrent les excellentes vignes de la côte de Beaune. Or, ce qui s'est vu pourrait se revoir, et il est bon de prendre des précautions. (P. JOIGNEAUX; *La Vigne*, du 12 mai 1877).

Litière artificielle. — La sciure de bois employée comme litière dans les écuries ne présente aucun inconvénient. Elle donne, au contraire, les meilleurs résultats lorsqu'on la couvre, le soir, d'une petite quantité de paille : les animaux qui couchent dehors, sur la terre humide, se trouvent dans une situation beaucoup moins bonne. — La paille n'est pas toujours suffisante, surtout dans les années de disette comme celles que nous venons de traverser.

Pour donner satisfaction à tous les besoins, on se sert donc avec profit et sans danger, de sciure de bois, de tourbe, de terre sèche, etc., et jamais il ne s'est produit un accident quelconque à ce sujet.

(*Bulletin de la Société protectrice des animaux*. Avril 1877).

Le Nitrate de potasse et les Champignons. — A l'occasion de la présentation d'un champignon de couche, de dimensions peu communes, M. Duchartre fait les réflexions suivantes :

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1864, p. 311; 1866, p. 287; 1874, p. 153.

Si ce champignon a peu de valeur au point de vue commercial, il présente un intérêt réel sous le rapport physiologique, puisqu'il démontre une fois de plus et avec beaucoup de netteté la puissante influence qu'exerce l'azotate de potasse sur le développement des champignons. On sait, en effet, que le Dr Labourdette communiqua à l'Académie des sciences une note dans laquelle il annonçait avoir reconnu que le nitrate ou azotate de potasse permettait d'obtenir, même sur un sol battu et sans autre engrais, des champignons de couche d'une telle grosseur, que leur poids moyen s'élevait à 600 grammes, tandis que ceux qu'on obtient dans la culture maraîchère bien entendue, ne pèsent, en moyenne, que 100 grammes, à l'état adulte. Un peu plus tard M. Chevreul montra au même corps savant, un groupe de champignons obtenus par ce procédé, qui étaient arrivés à des dimensions extraordinaires. Dans le cas présent, un jardinier qui, sur une couche préparée pour exciter la végétation de diverses boutures, voyait se développer spontanément des champignons de couche qui ne dépassaient pas le volume d'une noix, arrosa la couche avec une solution d'azotate de potasse. Dès ce moment, les champignons ont pris un tel développement que celui, pris au hasard, dont le chapeau mesure environ 0 m. 20 de largeur, est arrivé à ces dimensions considérables en quatre jours. La vérification est facile. (*Journal de la Société centrale d'horticulture de France*. Avril 1877).

Un abortif violent. — Le vétérinaire Haselbach, de la Silésie, en recherchant les causes des avortements qui se produisaient régulièrement chaque année dans sa contrée, finit par découvrir qu'ils étaient dus à un champignon du maïs, nommé « *Ustilago maidis*. » Depuis cette découverte, Haselbach emploie l'*ustilago maidis* comme abortif. L'effet paraît plus assuré que celui du seigle ergoté. La dose pour les grands ruminants est de 2 grammes, celle des chevaux, 1 gramme dans une infusion de café; les doses peuvent être répétées de demi-heure en demi-heure. (*Abeille médicale*).

LA BATAILLE DE LUTZEN

(1632)

D'APRÈS DES CORRESPONDANCES FRANC-COMTOISES.

La bataille de Lutzen n'a pas toujours eu dans l'histoire la signification distincte, le sens net, qu'elle y a présentement : le sens n'en a pas été tout d'abord nettement établi. Pour nous aujourd'hui, cette journée est bien une victoire suédoise et une défaite des Impériaux : c'est le dernier et le plus grand succès de Gustave-Adolphe, qui y demeure « comme enseveli dans son triomphe. » C'est aussi une victoire du parti protestant, une barrière aux envahissements de l'Empire catholique. A la lumière des événements qui suivirent, nous voyons clairement que Lutzen a brisé la prépondérance de la maison d'Autriche, et assuré l'indépendance religieuse de l'Europe du Nord. C'est bien enfin la bataille furieuse où, selon Michelet, « le héros suédois assomme Wallenstein, le bat, le blesse, le crible, le renverse, lui tue ses fameux chefs, l'homme surtout qui fut la guerre même, l'empereur de Rome qui en naissant eut au front deux épées sanglantes » (Histoire de France, t. 12, p. 128).

Mais si, sur cette journée fameuse, l'appréciation est maintenant facile, et si sa portée est nettement définie, pour les contemporains il n'en fut pas de même. Les premières nouvelles et, en suite, les premières impressions furent extrêmement confuses : les deux partis s'attribuaient l'avantage : dans les deux camps les démonstrations de joie éclatèrent, peut-être même plus bruyamment dans celui des vaincus. On illumina pour la victoire de Lutzen à Vienne, à Rome, à Madrid. Pendant quelque temps, Lutzen fut regardé comme une journée victorieuse, au moins indécise. Plusieurs circonstances contribuèrent d'ailleurs à entretenir et à faire durer cette croyance.

Il n'y avait pas alors cette rapidité, cette facilité de communications dont nous jouissons à présent. De nos jours, la presse, le télégraphe, nous renseignent d'une façon prompte et assurée

sur celui des deux partis qui a l'avantage : outre que la direction même des armées et des opérations de guerre indique nettement sur le terrain les progrès de l'un, la retraite de l'autre. Encore est-il arrivé plus d'une fois, dans les guerres récentes, que les bruits les moins fondés, les nouvelles les plus fallacieuses, se sont répandus et quelque temps accrédités. Il y a deux siècles, c'était bien pire ; c'était le temps où des ambassadeurs de Russie mettaient trois mois pour venir de Moscou à Paris, afin de complimenter Henri IV sur son avènement ; le temps où madame de Sévigné, pour se rendre de Paris à Nantes par le coche et le bateau, employait douze journées. Alors, pas de communications assurées ; pas de journaux, pas de correspondants attitrés, suivant chaque armée comme pour marquer les coups et en transmettre l'écho retentissant par toutes les voies de la publicité : pas de dépêches officielles, peu de rapports écrits ; parfois quelques mots rapides et fort peu explicites du général en chef à son souverain. D'ailleurs, l'Allemagne, théâtre de la guerre d'alors, était un inextricable fouillis de principautés diverses : on s'y bat depuis ving ans et plus, sur plusieurs points à la fois, pour qui, pour quoi ? on ne le sait pas toujours. Dans les rangs des deux armées, dans celle des Impériaux surtout, il y a des aventuriers de tout pays, dont tout le métier est de ferrailer, ne voyant dans une bataille qu'une occasion de frapper d'estoc et de taille, ayant médiocre souci du reste et s'inquiétant peu de quel côté, en quel sens, l'armée marchera le lendemain. Enfin, avec les engins et la tactique de ce temps, on restait des journées aux prises sans avantage bien marqué, les pertes s'égalisant et chacun conservant son terrain : quand l'adversaire le plus maltraité se décidait à quitter la place, il pouvait encore donner le change sur sa situation et prolonger quelque temps les doutes sur son échec.

C'est justement un de ces moments indécis, où la vérité flotte incertaine entre les rumeurs contraires, où l'histoire est en train de se faire, que nos correspondances franc-comtoises reflètent et font passer sous nos yeux. Elles sont adressées au Parlement de Dôle. Celui ci, alors souverain, à la tête d'un petit pays presque

indépendant, envoyait et recevait des dépêches. Sur ce fragment isolé et souvent menacé de la monarchie espagnole, il avait un grand intérêt à être toujours bien informé, surtout quand les armées de ses maîtres étaient battues et que les hostilités approchaient de sa frontière. Il avait donc des agents ou correspondants accrédités en maint endroit : à Bruxelles, à Madrid, à Ratisbonne, en Suisse. Il recevait aussi des principautés voisines (Lorraine, Montbéliard, comté de Ferrette) les renseignements qui pouvaient l'intéresser, avec réciprocité à l'occasion : c'était un échange de bons procédés entre voisins. De plus, ses officiers, dans chaque bailliage, à Vesoul, à Lons-le-Saunier, recueillaient les bruits et nouvelles arrivés jusqu'à eux. Ainsi, les lettres des particuliers, l'humble missive écrite par un soldat sur le champ de bataille, adressée au village, mais dont le bailli a eu connaissance, arrivaient par son entremise jusqu'au Parlement. De tout cela s'est formée une correspondance volumineuse, qui grossit surtout aux moments de crise et au lendemain d'un grand événement.

Quand on ouvre cette correspondance (1) au mois de décembre 1632, on y trouve plusieurs lettres ou extraits de lettres provenant de ces diverses sources et relatives à la journée de Lutzen. La bataille se livra le 16 novembre 1632 (2). Les deux adversaires aux prises étaient les deux plus grands hommes de guerre de leur temps : d'un côté, le roi de Suède, le héros de Leipsig (1631), Gustave-Adolphe avec son lieutenant et son émule, Bernard de Saxe ; de l'autre, le généralissime des armées impériales, le fameux Wallenstein, secondé par des officiers de mérite, surtout Papenheim, qui devait tomber sur le même champ de bataille que son vainqueur. Il y allait de savoir si les projets de Charles-Quint prévaudraient un siècle après lui, si l'Empire catholique réussirait à jeter son dévolu sur l'Allemagne entière, ou si la libre religion avec l'indépendance serait assurée aux

(1) Aux archives du Doubs, à Besançon.

(2) Le 6, dit la *Biographie universelle* (article Papenheim), le 16, selon Michelet ; le mercredi 17, disent nos lettres. Mais la bataille dura deux jours.

Protestants du Nord. L'armée Suédoise comptait vingt mille hommes : celle des Impériaux douze mille, puis seize mille, quand la cavalerie de Papenheim l'eût rejointe le soir. La grande route de Lutzen à Leipsig séparait les deux armées.

Il faut lire dans Schiller (guerre de Trente-Ans, livre V) le récit épique de ce fait d'armes. Là on trouvera à la fois l'ensemble et le détail : la disposition des deux armées, l'épais brouillard qui couvrit le terrain jusqu'à midi, la prière de Gustave-Adolphe à genoux devant ses troupes avant d'engager l'action, ses sombres pressentiments, les attaques réitérées des Suédois, qui deux fois franchissent la route et arrivent jusqu'aux batteries des Impériaux ; la première blessure du roi, alors que trompé par la faiblesse de sa vue, il s'approche d'un gros d'ennemis ; puis sa chute de cheval après un second coup mortel, son corps foulé aux pieds et dépouillé par les Croates ; les Suédois, furieux de sa mort et ramenés à la charge par Bernard de Saxe ; la situation critique de Wallenstein ; l'arrivée impétueuse et la mort de Papenheim à la tête de ses cavaliers ; la troisième et dernière charge des Suédois qui, à la nuit, restent maîtres du terrain et des canons ennemis. Neuf mille cadavres jonchaient le sol : les deux armées restaient en présence et l'affaire semblait indécise. Mais dans la nuit, Wallenstein, sans attendre les renforts de Gallas, se mettait en retraite sur Leipsig. Le lendemain, il est vrai, il essayait de reparaître sur le champ de bataille, envoyant ses Croates voltiger autour des canons perdus la veille : mais la fière attitude des Suédois les tint à distance ; peu après, les Impériaux évacuaient Leipsig même et repassaient en Bohême.

Voyons maintenant la nouvelle de ce drame militaire arrivant par divers canaux en Franche-Comté, et sous quel jour, avec quels détails, les correspondances transmises présentent la bataille livrée. Voici d'abord un court billet, du 3 décembre, adressé par Froissard-Broissia au Parlement : il tient du prieur de Chaux (abbaye près Pontarlier), qui lui même l'a appris du gouverneur de Montbéliard, qu'un grand combat a été livré à *Leipsig*, que le roi de Suède y a été tué, et qu'il est resté environ neuf mille hommes *de chaque parti* sur le terrain.



On le voit, il y a erreur sur le nom de lieu : la bataille n'a pas encore été *baptisée*. Depuis l'année précédente, Leipsig, théâtre d'une autre rencontre, hantait les imaginations : d'ailleurs, assez proche de Lutzen, il en usurpait le renom. Sauf cette méprise, le billet se tient assez près de la vérité ; mais, et c'est une lacune importante, il n'y est pas fait mention du vainqueur.

Le lendemain, un autre billet, venu du même côté, affirme que « l'armée impériale a obtenu le champ et gagné quarante canons. » Il relate aussi la mort du roi et celle du *généreux* Papenheim. Ici, la victoire des Impériaux est nettement annoncée. Bien plus, une lettre de Ratisbonne, du 5 décembre, émanant d'un personnage officiel, porte ce détail caractéristique que « le soir de la bataille, *on a présenté le chapeau et l'épée* au duc de Friedland (Wallenstein), l'armée impériale ayant obtenu la victoire et le camp. » Et une correspondance de Munich (du 22 novembre) ajoutait avec componction : « il faut que ce soit été un très-cruel combat, vu que l'armée du roi (de Suède) a été presque toute défaite, *le reste s'étant rendu au service de l'Empereur.* »

Certes, le nouvelliste de Munich n'y va pas de main morte. Mais dès le 7, l'incertitude se fait de nouveau. Un correspondant de Belfort écrit au Parlement qu'il court des bruits divers sur la bataille : « les uns disent que le roi de Suède y est demeuré et que le champ est resté aux nôtres (aux Impériaux), d'autres disent le contraire. Mais un marchand de Bâle nous a confessé *que l'armée impériale a obtenu la victoire.* »

Voici maintenant une lettre plus détaillée. Elle est du bailli de Luxeuil et datée du 12 décembre :

« Très-honorés et révérends seigneurs, outre les avis cy-joints que je reçu hier d'Alemagne, j'ay, dois (depuis) trois jours en ça, confirmation de divers lieux de la grande bataille qui se donna entre Lipsick et Wittemberg le 17^e du mois de novembre dernier, en laquelle sont demeurés *plus de trente mille hommes tant d'une part que d'autre*, et un très-grand nombre de princes et grands seigneurs. Mais surtout des nôtres, la perte est déplorable par la mort de ce brave et généreux Papenain (que Dieu tienne en gloire !); il fut emporté d'un coup de canon. Mais en

revanche, le chef des ennemis y est demeuré, qui y fut tué *généreusement* par un simple soldat qui servait de guide audit Pape-nain pour le découvrir. Cette bataille a duré *trois jours*, et mande on que comme au commencement le roi de Suède fut blessé et suivi par les espies de Wallenstein, celui-ci après une blessure, s'était retiré à Lipsick, où il avait laissé son arrière-garde pour assurer sa retraite; et étant averti de temps à autre de la santé dudit roi, enfin ayant su sa mort assurée, il fit sonner la retraite, de façon que ses gens s'étant retirés sans ramener tous leurs canons, l'on eut avis que l'ennemi s'en bravait le lendemain, sans qu'il eut moyen de s'en prévaloir; et de plus lesdits ennemis ayant su la mort de leur roi et chef, ne cherchant que nouveau sujet pour rentrer au combat, tuèrent à sang-froid plus de cent des principaux officiers de Wallenstein qu'ils tenoient prisonniers : de quoi indigné, ledit Wallenstein recommençat le conflit plus fort qu'auparavant ; car à même temps lui vint à secours Gallas avec 6000 hommes tout frais et une partie de ceux qu'il avait laissés à Lipsick le jour auparavant et qui n'avaient combattu; en sorte qu'ils s'y comportèrent si *généreusement* qu'ils *contraignirent l'ennemi à s'enfuir*, et eux les poursuivans toujours battant, les eussent entièrement taillés en pièces sans ceux de la ville de Rhein qui leur ouvrirent les portes : où néanmoins l'on les assiégea en même instant; et par ce moyen, *restèrent nos gens maîtres du champ et du butin de l'ennemi*; et pendant la suite dudit siège, qui était de quelque 45000 hommes, le reste s'est occupé à fouiller les morts et à les enterrer. Cette victoire est des plus grandes en ce que, outre la perte du roy, y sont demeurés sept ou huit princes protestants, gens d'expérience, comme deux ducs de Neckelburg, deux de Limburg, un de Saxe, un de Nissen, et un d'Essen. *Cela n'empêche pourtant que l'ennemi de l'Alsace ne continue ses courses et pilleries, etc.* »

Et après des renseignements sur les progrès des généraux de Gustave-Adolphe en Alsace, progrès qui démentaient assez la nouvelle d'une grande défaite de leur chef en Saxe, le bailli ajoutait : « Nonobstant les avis de cette défaite, et de quoi l'en-

nemi d'Alsace est bien averti (pour en avoir vu lettres venant de leur armée), si est-ce que ils continuent le siège de Shélestald qui se défend bravement; en sorte que depuis huit jours en ça et sur les bonnes nouvelles de ladite victoire, qui estourdit quelque-ment les assiégeants, les nôtres firent une sortie sur eux et en défirent plus de cinq cents.

J'en avais eu déjà vent (de la bataille) dès le premier de ce mois et le dernier de l'autre. Mais craignant que la suite n'en fusse pas pareille, je n'osé vous en resservir (informer), comme je fais présentement et hardiment, puisque tous haultement en doivent rendre actions de grâces, aussi bien que les Allemands qui ne s'en sont oubliés, comme ces avis le marquent; quoique la perte de Papenain oste beaucoup de cette allégresse. Je finis en cette partie et par l'assurance que je suis, de vos seigneuries, etc.

Jean CLERC. »

Le bailli de Luxeuil, on le voit, écrit étrangement l'histoire. La relation, pour la réalité des faits, est à mettre à côté du récit de Sosie dans l'*Amphytrion* de Molière. Nous y avons souligné les principales inexactitudes. Certaines assertions sont précisément le contraire du vrai : on a peine à s'en expliquer l'origine. Voilà bien comme on écrit l'histoire au moment ou au lendemain des événements. Du moins notons dans sa lettre ce fait, qu'il a fallu près de quinze jours pour que les premiers bruits de la bataille parvinssent de Saxe en Franche-Comté. Relevons aussi ces détails où, en dépit des rumeurs fantaisistes, la vérité se fait jour pour le lecteur attentif : le canon resté aux mains des Suédois, la retraite sur Leipsig, enfin la continuation des opérations militaires en Alsace. Quant au massacre des officiers prisonniers par les Suédois exaspérés de la mort de leur chef, Schiller n'en dit mot : mais il n'est que trop d'accord avec les autres atrocités de la guerre de Trente-Ans, et d'autres correspondances le confirment.

Une autre lettre du 14 décembre, venue du même bailliage et adressée au conseiller Chaumont, portait ceci : « La bataille générale se donna sur le milieu de novembre dernier entre les Impériaux et les Suédois, et continua l'espace de trois jours, au



premier desquels elle fut merveilleusement furieuse, où fut tué M. Papenheim, dont nos gens avaient quasi perdu courage, avec ce qu'il y en était demeuré beaucoup d'entre eux, et fut contraint le général Vallenstein de les faire entrer dans Leipsig pour les remettre. Mais le Comte de Gallas étant arrivé avec ses troupes, *au nombre de 16,000 hommes*, le courage leur redoubla, et combattirent le troisième jour avec telle ardeur que *l'armée de l'ennemi fut entièrement mise en route*. L'on fait état qu'en ladite bataille il y a eu morts de part et d'autre, *environ trente deux mille*; d'autres font le nombre plus grand. Le roi de Suède, ayant été blessé mortellement, mourut quelques heures en après, déclarant l'un des princes de Weymar général de son armée; après la déroute de laquelle, *plusieurs se sont rangés du parti des Impériaux, qui poursuivent ce qui en reste*. Et tôt après la victoire, ayant assiégé Hupsum (?) qui est l'une des plus fortes et premières villes de Saxe, ils l'ont emportée, et s'ils fussent arrivés une heure plus tôt, le duc (Bernard) fut été pris, lequel fut se retirer en son fort château de Königsberg. Les Impériaux ont aussi pris Rhein, en sorte que de ce côté les affaires prospèrent grandement; mais *ils vont fort mal en Alsace pour nous, attendu que l'ennemi ne trouvant point de résistance, a continué ses courses, pilleries et rançonnements.*

Dans cette missive, le vrai se montre déjà davantage, et malgré certaines exagérations gratuites, elle présente plus exactement la vraie situation.

Une autre lettre, de même date, reçue par le lieutenant du bailliage de Vesoul, mentionne aussi la bataille de *Leipsig* : « Au conflit de laquelle le roi de Suède, ayant reçu quelque coup de pistolet, il en serait mort deux heures après, et avant son décès aurait laissé son armée à son chancelier (Oxenstiern), quoique quelqu'un veuille dire que le duc de Saxe-Weymar en a la conduite; mais on tient qu'il y a là de la division. Papenheim a été tué d'un coup de fauconneau; et y sont demeurés grande quantité de personnes de qualité et commandement de part et d'autres. »

Du vainqueur, encore cette fois, nulle mention. Mais l'auteur



de la lettre ajoute ces détails significatifs : « Le duc de Saxe-Weymar a mandé aux troupes qui sont en Alsace de continuer leur siège (de Shelestad) ; que bientôt ils auraient des raccrués (renforts), » et en post-scriptum : « La France met des troupes aux Trois-Evêchés depuis la mort du roi de Suède, qu'on estime devoir calmer les mauvais desseins des Protestants. On nous donne la certitude de la mort du cardinal de Richelieu, malade d'une rétention d'urine, etc. »

Comme on le voit par cette lettre et par les précédentes, les lieutenants de Gustave-Adolphe, en Alsace, savaient à quoi s'en tenir sur la prétendue défaite de Lutzen, et ils avaient plus vivement poussé les opérations de guerre. En même temps voici la preuve des illusions persévérantes que dans ces mêmes parages les Impériaux entretenaient au sujet de la bataille. C'est d'abord une lettre du lieutenant Destour, campé près de Neyburg : le 6 décembre, il écrit au bailli de Luxeuil avec une rondeur et un désordre tout militaires :

« Les nouvelles qui courent ici, qu'est la mort du roi de Suède et de Papenheim, à deux heures de Leipsig, quasi au même lieu que feu M. de Tilly perdit la bataille (en 1631). La victoire nous est demeurée avec de grandes (mot illisible) : mais nous avons gagné le champ. Le duc de Friedland *a perdu une main*. Le lendemain, cinq mille hommes se sont rendus à lui. Ces nouvelles sont écrites par Son Altesse de Bavière à notre général, le marquis de Baden. De Strasbourg, on dit que le roi est fort blessé, mais non mort. C'est de quatre mousquetades qu'il est tué. » La fin de la lettre n'est pas moins confuse : « Nous attendons Montécuculli qui nous vient en secours : car sans cela l'Alsace est perdue. Benfeld s'est rendue : Shélestad tient encore. Nous venons d'avoir un combat à Kinsingen; nous étions à cheval depuis dix heures du soir. Sans vanité, personne n'avait eu la gloire, en ces climats, de battre les gens de Suède, etc. »

Une seconde lettre est datée de Thann, 9 décembre, et porte : « *L'ennemi a été entièrement battu et chassé*. Le duc de Friedland et le comte de Gallas, qui l'a rejoint avec 16,000 hommes, sont résolus de poursuivre l'ennemi..... Les nôtres ont aussi

occupé la ville de Dresden ; et si le duc de Saxe-Weymar ne se fût retiré une heure et demie devant à Kœnigstein , il fût été fait prisonnier avec tous les siens. Cette victoire nous a réjouis , et consterne grandement les adhérents des Suédois. Le marquis de Bade a fait chanter le *Te Deum* solennellement à Brisach , comme aussi tirer salve de canon à plusieurs fois. » Et en P. scriptum : « On dit que le général suédois (Horn) a perdu les deux jambes d'un coup de canon devant Schélestad ; cela apprendra *les étrangers* de demeurer chez soi et ne se point mêler des affaires de l'Empereur. »

La nouvelle , en ce qui concerne le général Horn , était aussi faussee que la réflexion est peu charitable.

Quelques jours après , des documents plus directs et plus importants parvenaient à Dôle , et de rechef jetaient l'ombre sur les splendeurs victorieuses des relations précédentes. Le sieur Roland , greffier à Vesoul , envoyait à la Cour deux pièces reçues de son correspondant de Belfort , le sieur Hildebrand : la première est une lettre allemande qu'il traduit , venue du camp des Impériaux devant Rainh (1) et contenant l'extrait d'une dépêche adressée par Wallenstein même au général bavarois , comte d'Altringen. Voici cette lettre non-datée.

« Du camp devant Rainh. Je vous advertirai , Monsieur le sergent-major , qu'aujourd'hui matin est venu un courrier de Son Altesse le duc de Friedland , avec lettre à M. le comte d'Altringen , et assurant que la semaine passée il y a eu une sangnolente bataille entre les nôtres et l'armée du roi de Suède , et s'ensuivent les mots formels de ladite lettre : « Le roi et le général Papenheim sont demeurés morts ensemble. Mais nous avons , Dieu merci , obtenu la victoire entièrement , ayant défait l'ennemi capitalement et chassé. Le comte de Gallas nous a joints le jour suivant avec 16,000 hommes , lequel continue à poursuivre l'ennemi entièrement. » Sadite Altesse dépêcha la nuit après la bataille ledit courrier : on lui avait alors déjà présenté trente-sept

(1) A cinq lieues d'Ausbourg , sur le Danube. Le comte d'Altringen , avec l'Électeur de Bavière , y assiégeait le comte palatin de Birkenfeld.



étendards, comme aussi des pièces de canon qu'on a obtenus le jour suivant. Dont, comme aussi de tout ce qui s'est passé, nous attendons plus de particularités d'heure à autre. Après avoir entendu ces bonnes nouvelles, nous avons, pour rendre grâces à Dieu, fait tirer *un* salve par notre armée dans le camp devant Rainh, et planté le canon contre ladite ville, l'ennemi se trouvant dedans. »

La seconde pièce était plus importante encore. C'était une lettre ou plutôt une brève relation, dictée à Leipsig le soir même de la bataille par Wallenstein, et envoyée au marquis de Baden, alors aux prises à Brisach avec les Suédois du général Horn. En voici la teneur :

« Comme le roi de Suède se résolut de marcher droit contre nous, se mettant seulement à une petite demi-lieue de nous en campagne et attendant toute la nuit en bataille, j'ai mené de même mon armée en campagne et envoyé le comte de Papenheim à Hall (ville à deux ou trois heures de Leipsig), tenant aussi toute la nuit en bataille. Et comme le roi se présenta au commencement du jour suivant, et que ledit Papenheim vint avec sa cavalerie, la bataille commença environ les dix heures, avec telle furie qu'on n'a jamais vu ni ouï. Car dès les dix heures, on continua un combat après l'autre jusques à la nuit, avec la plus grande résolution du monde, ayant été défait à l'ennemi beaucoup de régiments entiers en leur ordre (1), comme ils se tenaient en bataille, et sont demeurés la plus grande partie de leurs officiers morts et blessés. De notre côté, on a perdu aussi quelques mille hommes, même le comte de Papenheim, qui demeura tout au commencement du premier combat sur la place. L'on dit aussi que le roi est tué. Mais contre la nuit notre armée était tellement échauffée (mot barré : *désespérée*), que les officiers ne pouvaient retenir ni la cavalerie, ni l'infanterie ; dont, avec l'avis des chefs, je les fis retirer ici à Leipsig, dans la nuit, où je m'arrêterai aujourd'hui. »

P. scriptum : « L'on me dit que les gens du roi se sont retirés

(1) Schiller parle aussi de deux régiments suédois taillés en pièces.

de même à Neuenbourg. Demain je marcherai à Kennitz pour joindre le comte de Gallas. J'ai gagné de l'ennemi plus de trente étendards et enseignes, lui n'ayant eu que quinze ou pour le plus seize de nous. »

On remarquera entre ces deux pièces une différence notable. La dépêche adressée au comte d'Altringen dans la nuit, ou plutôt dans la soirée qui suivit la bataille, affirme sans réserve la victoire des Impériaux. Wallenstein, au premier moment, croyait-il lui-même avoir en somme l'avantage? Une sorte de pudeur l'empêchait-elle de faire à un homme de guerre sous ses ordres l'aveu de sa situation? Ou plutôt, voulait-il agir sur l'esprit de ses alliés, en leur dissimulant un échec que des opérations ultérieures pouvaient masquer? Quoi qu'il en soit, la lettre plus détaillée et à la fois plus intime, adressée presque à la même heure au marquis de Bade, est beaucoup moins affirmative. L'adversaire de Gustave-Adolphe n'y chante pas victoire : il n'y est plus question de poursuivre l'ennemi : pas un mot non plus des quarante canons que des correspondants optimistes lui faisaient prendre. La retraite sur Leipsig est plutôt palliée que niée. Il y a même un mot barré dans la traduction, que nous avons conservé et qui en dit beaucoup. Quant aux étendards pris à l'ennemi, ce n'est pas, surtout en ce temps là, le signe d'un avantage décisif. Bref, sous les atténuations et les subterfuges de l'amour-propre, on sent ici davantage le sentiment de la défaite. Si ce n'est pas un aveu sincère de son échec, c'est encore moins le bulletin d'un général victorieux. Le correspondant de Belfort a raison de le dire : les deux pièces, l'extrait de la dépêche et la lettre, ne sont pas bien d'accord.

Joignons-y ces autres détails, venus également de l'armée de Bavière, et d'une date fort voisine encore de la bataille :

« Du camp devant Rainh, le 24 novembre. La bataille se fit mercredi 17^e de novembre, derrière le bois de Diringen, sur l'Æisfeld, et en vinrent les nouvelles le 24 au matin à notre Electeur. Le très-grand général de Papenheim et le roi y sont de-meurés morts. L'on a défait beaucoup de régiments audit roi, et ceux qui ne furent défaits se sont rendus au service de Sa Majesté



Impériale; de façon que toute l'armée suédoise s'est perdue entièrement dans le pays de Diringen. Notre Electeur a fait chanter le *Te Deum laudamus, etc.* »

Le soldat franc-comtois au service de l'Electeur de Bavière pouvait, en entendant le *Te Deum* et les salves d'artillerie, croire au succès des Impériaux : il répétait de bonne foi les rumeurs inexacts qui circulaient autour de lui ; mais on peut présumer aussi que par ces démonstrations joyeuses, on célébrait moins la prétendue victoire de Lutzen que la mort du roi protestant.

Toutes les correspondances qui précèdent émanent du parti des Impériaux et leur sont favorables. Une courte et unique pièce, d'origine suédoise, se rencontre dans le portefeuille : c'est un billet écrit à la hâte par le fils du général Horn, adressé à quelque autre officier et intercepté sur la frontière. Il tranche avec toutes ces rumeurs victorieuses et montre la situation sous un jour tout contraire ; le voici :

« Le roi de Suède a obtenu la victoire. Plus de trois mille hommes des deux parts y sont restés. Les Finnois, après la mort de leur roi, ont tué plus de cent officiers impériaux prisonniers et sous garde. Le duc de Weymar poursuit l'ennemi. Le roi a ordonné que le duc Udalric de Danemarck sera son gendre et roi de Suède. »

Ce billet a pour ainsi dire la brièveté et l'exactitude d'une dépêche officielle : il clôt le débat, nous terminerons par lui nos citations.

Sans doute ce ne sont là pour la plupart que des relations privées, incomplètes et souvent inexacts, d'un grand fait historique. Toutefois, il nous a paru utile de les conserver. Outre certains détails, qui ont leur intérêt et que la grande histoire néglige, on y trouve la preuve que la journée de Lutzen ne se présenta pas tout d'abord à une grande partie des contemporains avec l'aspect qu'elle a maintenant dans les annales du *xvii^e* siècle : la vérité sur le résultat final mit un certain temps à se dégager des bruits intéressés, des témoignages contraires. On y voit aussi la confusion des premières nouvelles, la lenteur avec laquelle elles se propageaient alors, l'indécision sur le lieu aussi bien que sur le

jour de la bataille ; puis les illusions du parti vaincu, favorisées et prolongées par ce fait dominant, la mort du roi ennemi. Ainsi cette bataille, qui arracha à l'Empire sa suprématie sur l'Allemagne du Nord et assura à celle-ci la liberté de conscience, a pu pendant quelque temps paraître aux contemporains indécise, même être célébrée à Vienne comme une victoire. Rien ne marque mieux l'obscurité relative de ces âges pourtant si près de nous, mais privés de nos facilités actuelles d'informations, sans moyens réguliers de publicité et de contrôle.

B. PERRAUD,

Professeur au Lycée de Lons-le-Saunier.



SÉANCE GÉNÉRALE DU 18 DÉCEMBRE 1877.

Présidence de M. Faton, vice-président.

La Séance est ouverte à 2 heures. Après la lecture du procès-verbal, qui est adopté, M. Gobin demande la parole pour remercier l'assemblée de l'honneur qu'elle a bien voulu lui faire en lui conférant, dans sa précédente réunion, le titre de membre honoraire.

Le Ministre de l'Instruction publique accuse réception des 66 Bulletins de la Société, que lui avaient adressés M. le Président, en date du 30 novembre.

Il est ensuite donné lecture d'une *Revue des journaux agricoles et scientifiques*, par M. le docteur Rouget, qui sera publiée dans le Bulletin de la Société.

Sont nommés membres de la Société : titulaire, M. Daclin, propriétaire et maire à la Châtelaine, présenté par M. le Dr Bousson. — Correspondants : MM. Ardouin, conducteur des ponts et chaussées à Portet (Gironde); Graby, libraire-éditeur à Bordeaux; Duban, fils, négociant et propriétaire à Bordeaux, tous trois présentés par M. Dupierris de Rivera; J.-P. Mazaroz, 94, Boulevard Richard-Lenoir, à Paris, présenté par M. Baille.

L'assemblée procède ensuite au renouvellement annuel de son bureau.

Sont élus :

<i>Président,</i>	MM. le Dr Bousson.
<i>Vice-Présidents,</i>	Faton et Mouchot.
<i>Secrétaire-Général,</i>	N.....
<i>Secrétaire-adjoint,</i>	Sauria, Edmond.
<i>Trésorier,</i>	Mareschal.
<i>Archiviste,</i>	Sauria, Charles.

La séance est levée à trois heures et demie.

SÉANCE AGRICOLE PUBLIQUE DU 5 DECEMBRE 1877.

M. Mouchot, Vice-Président, ouvre la séance à deux heures, et donne la parole à M. A. GOBIN, professeur d'agriculture du Jura.

Messieurs,

Je connais trop peu encore la culture de votre pays, pour pouvoir vous en parler en connaissance de cause. Mais, si les principes de la culture peuvent varier avec les conditions d'altitude, de climat, de sol, de débouchés, etc., il n'en est point ainsi de ceux qui président à l'alimentation du bétail. C'est pourquoi j'ai cru pouvoir en faire le sujet de cette conférence.

Il ne suffit point de savoir produire économiquement des fourrages, il faut encore savoir les faire consommer avec profit, c'est-à-dire, les approprier aux animaux auxquels ils conviennent le mieux, les leur donner sous certaines formes, en différents mélanges, en diverses quantités, avec régularité et propreté, les varier selon les saisons et le produit qu'on veut obtenir.

Les animaux, comme l'homme, ont besoin de manger pour vivre; en agriculture, nous amenons souvent nos animaux à ne vivre que pour manger.

Vivre, cela veut dire : produire de la chaleur, former, entretenir ou accroître son corps. Dans un poêle, on met du charbon afin de le chauffer; mais au bout d'un certain temps, la fonte, la tôle, les divers organes de ce poêle sont brûlés, usés, et il faut les remplacer. De même faut-il fournir du combustible au corps des animaux, et aussi, successivement les matériaux d'entretien et de réparation de leurs or-

ganes que nous ne saurions remplacer. Quand nous voulons obtenir de nos animaux du travail, du lait, de la viande, etc., il faut, non-seulement les faire vivre, mais encore leur fournir une autre portion d'aliments qu'ils transformeront en puissance mécanique, en lait, en viande, en graisse, etc.

Ce que nous faisons consommer à un animal s'emploie donc de deux manières distinctes : l'une fait vivre l'animal, sans le faire augmenter ni le laisser diminuer de poids ; l'autre se transforme, en son corps, en un produit variable que nous utilisons. La première s'appelle *ration d'entretien*, la seconde *ration de production*.

Quand on veut empêcher une bête de mourir de faim, on ne lui donne que la ration d'entretien ; c'est là une alimentation ruineuse et à laquelle une triste nécessité conduit parfois l'agriculteur imprévoyant. Quand on veut obtenir de cette même bête un produit quelconque, il faut, à la ration d'entretien, ajouter une ration de production, et plus le chiffre de cette dernière sera élevé, plus nous obtiendrons de produits avec le moins de dépenses.

Plus un animal est jeune et de petite taille, et plus il consomme pour son entretien ; mais aussi, plus il est jeune, et plus ses organes, encore tout neufs, fonctionnent énergiquement et utilisent complètement la ration de production. Plus la température est froide et humide, plus l'animal aura besoin d'une ration d'entretien considérable.

Quand nous faisons travailler de jeunes bœufs, il faut bien savoir que ce que nous leur donnons doit pourvoir à trois besoins : échauffer leur corps et faire fonctionner leurs organes ; accroître leur corps en hauteur, en largeur et en poids ; enfin produire du travail. Il faut donc leur donner, proportionnellement à leur poids, plus de nourriture qu'à des bœufs faits.

Il n'y a donc que ce que l'on donne en outre de la ration d'entretien, qui puisse nous fournir des produits ; mais plus nous élèverons cette ration de production et moins les produits obtenus nous coûteront cher, je ne saurais trop le répéter.

Supposons que nous ayons 1000 kilog. de foin à faire consommer. Si nous en donnons 10 kilog. par jour à un animal, il les mangera en 100 jours et nous aurons dépensé 100 rations d'entretien ; si nous lui en donnons 15 kilog. par jour, il les consommera en 67 jours et nous n'aurons dépensé que 67 rations d'entretien.

Si cette ration d'entretien nécessaire est de 5 kilog. par jour, nous aurons perdu dans le premier cas, 500 kilog. de foin et n'en au-

rons utilisé que 500 kilog.; dans le second, nous n'en aurons dépensé que 335 kilog. et en aurons utilisé, au contraire, 665 kilog., c'est-à-dire un tiers en plus.

Ceci suppose pourtant que les aliments que nous donnerons seront appropriés à l'aptitude de l'animal et au produit que nous en voulons obtenir. Et vous me permettez, messieurs, de vous raconter ici une anecdote agricole des plus intéressantes et qui n'a pas toujours été bien comprise.

Elle m'est fournie par M. Villeroy, cultivateur dans la Bavière Rhénane, l'un des hommes qui ont le plus contribué, il y a une trentaine d'années, à propager en France la connaissance du bétail; c'est lui-même qui la raconte dans son *Manuel de l'Éleveur de Bêtes à cornes*, partie dans la première, partie dans la seconde édition de cet excellent travail.

Un jour, arrive dans sa ferme un Suisse qui lui propose d'affermir sa vacherie : M. Villeroy fournira tout le fourrage dont on aura besoin; le fermier se chargera de tous les soins et paiera le lait à un prix déterminé. Le propriétaire accepte et ouvre ses greniers; il avait trente vaches et l'approvisionnement jugé nécessaire. Mais notre Suisse y puise si largement, qu'à la moitié de l'hiver les greniers étaient vides et qu'il fallut les remplir. M. Villeroy s'y résolut sans difficultés, parce que le produit en lait avait également doublé, et il prit ses précautions pour l'année suivante.

Jusque là, rien d'extraordinaire, et il ressort évidemment que M. Villeroy n'avait pas suffisamment nourri ses vaches jusqu'au moment où il les confia au vacher suisse. C'était vers 1840.

Mais le contrat continue, et le Suisse de bourrer ses bêtes et le propriétaire d'élever les génisses qui en provenaient. Vers 1850, M. Villeroy présentait à la Société d'agriculture de Stuttgart un rapport dans lequel il exposait que sa vacherie, si productive de 1840 à 1845, ne lui fournissait plus que des vaches propres à l'engraissement, mais plus du tout au lait, et il proposait un prix de 500 fr. à celui qui lui en indiquerait la cause.

La prime était aisée à gagner! Autant il y a profit à nourrir abondamment des vaches faites, autant il est indispensable de ne donner aux jeunes bêtes dont on veut faire des vaches laitières qu'une alimentation verte plutôt que sèche, encombrante plutôt que nourrissante, parcimonieuse plutôt que prodigue, jusqu'à leur premier vêlage. C'est

là un point sur lequel nous reviendrons un autre jour, mais que le fait que je viens de citer met déjà en lumière.

On a cherché à déterminer la quantité d'aliments nécessaire à un cheval, à un bœuf, à une vache, à un mouton, etc., et on a fait à cet égard de longs calculs ayant la chimie pour base. Nul plus que moi ne respecte la véritable science (car il y a aujourd'hui aussi la science des *faiseurs*), mais de toutes les indications qu'elle nous a fournies, il n'est ressorti, pour moi, qu'une seule loi qui ne sera contestée ni par les savants, ni par les praticiens :

Le premier principe de l'alimentation des animaux, c'est de les nourrir aussi abondamment que possible, afin d'en obtenir le maximum de produits qui coûteront alors d'autant moins chers. J'ajoute pourtant, que chaque aliment doit être de bonne qualité ou tout au moins salubre, et que l'alimentation doit être régulière, c'est-à-dire ne pas passer par des alternatives d'abondance et de disette.

Il y a un proverbe populaire qui dit que : *tout ce qui entre fait ventre*, et il est fondé jusqu'à un certain point. Il y a bien des fourrages qui ne sont pas estimés à leur juste valeur ou qu'on ne sait pas préparer de façon à ce qu'ils produisent tous leurs effets. J'ai vu, en 1851, M. Nivière engraisser, dans la Bresse, des bœufs avec de la paille hachée et fermentée. Dans les landes de la Gascogne, on engraisse des bœufs avec des feuilles sèches de maïs. Les Allemands ont été jusqu'à faire vivre (je ne dis pas engraisser) des animaux avec de la pâte à papier ou de la sciure de bois de peuplier.

Je ne vous conseillerai pas d'imiter ce dernier exemple, et je vous dirai, au contraire : cherchez à exciter l'appétit, la gourmandise même de vos animaux, en changeant le plus souvent possible les fourrages que vous leur distribuez ; donnez les moins bons d'abord, les meilleurs ensuite ; rendez-les aussi appétissants que possible à l'aide de certaines préparations qui augmentent en même temps leur valeur nourrissante ; choisissez enfin, pour chaque espèce et pour chaque produit, ceux de ces aliments qui conviennent le mieux au but que vous voulez atteindre.

Prenons pour exemple l'alimentation des vaches laitières : Autrefois, on leur faisait consommer beaucoup de pommes de terre crues qui produisaient assez d'un lait bleu, mais pauvre en crème, et déterminaient souvent et des inflammations d'intestins et des météorisations. On se mit ensuite à faire cuire les pommes de terre, et on ne tarda pas à s'apercevoir que les vaches engraisaient et ne donnaient plus qu'un



peu de lait très-crèmeux, il est vrai. Le pomme de terre crue ou cuite était donc un mauvais fourrage pour les vaches laitières. Beaucoup de cultivateurs font encore aujourd'hui consommer des quantités notables de son, sans remarquer que cet aliment, autrefois très-nourrissant, avait beaucoup perdu de sa valeur depuis qu'on a perfectionné les moyens de mouture. Lorsqu'on n'a que du foin à donner durant l'hiver, on n'obtient que peu de lait, médiocrement riche et fournissant un beurre blanc; il en est autrement si, au foin, on peut ajouter des racines, comme carottes ou betteraves. Les gens habiles font un usage régulier, en hiver, de buvées chaudes additionnées d'épluchures de légumes et d'un peu de farine; c'est là un moyen naturel d'introduire dans le corps des animaux la quantité d'eau qu'ils prennent en été, avec l'herbe et les fourrages verts. Quand on doit convertir le lait en beurre, il faut donner des matières grasses, comme les tourteaux, les grains (orge, maïs) ou des farines. Car la vache ne fait rien avec rien; le beurre est une substance grasse que l'animal ne peut extraire que de ses aliments. La même vache qui donne 10 litres de lait immédiatement après vêlage, et trois litres seulement six mois plus tard, nous livre, dans ces quantités différentes de lait la même quantité de beurre, si la ration est restée la même. Mais, chez la vache beurrière, il est inutile, nuisible même, d'exciter la soif.

Passons au bœuf de travail : A celui-ci, des fourrages secs plutôt que verts; de la farine d'orge ou un peu de tourteau; pas d'avoine, qu'il ne digérerait qu'incomplètement; du son ou des racines de temps en temps, pour le rafraîchir; la quantité de boisson indispensable seulement pour apaiser sa soif.

Tout le monde connaît l'influence de l'avoine sur le cheval : elle lui donne du feu, de l'énergie, de l'ardeur; et les Anglais ont pu dire avec raison que : *la taille du cheval est dans le sac d'avoine*. Il n'en est pas de même du bœuf, dont les dents la mastiquent incomplètement et dont l'estomac la digère mal. Mais, chez lui, les farines développent surtout le train antérieur, la poitrine, produisent des formes arrondies, laissent la taille plus faible, bien que le poids puisse devenir fort élevé. Pour le bœuf, ce sont les fourrages naturels ou artificiels, verts ou secs, qui donnent la taille, aidés par l'exercice, la marche, le travail.

Pour le cheval même, la manière dont on distribue la nourriture influe puissamment sur la conformation du corps : au pâturage, il prend la tête lourde, l'encolure ronde ou de cigne; au râtelier élevé, la tête légère, l'encolure renversée ou de corf; au râtelier normal, la tête

moyenne et l'encolure droite. Nos races bovines élevées aux herbages ont le cou long, et la tête plus ou moins volumineuse ; celles élevées à la crèche, le cou court, la tête fine et légère ; la race Bressanne élevée dans les étangs a les membres grêles ; la race Tourache, élevée au travail, a les membres grossiers.

En d'autres termes, *chaque aptitude est dénotée par une conformation spéciale ; chaque conformation spéciale est le résultat d'un régime particulier.*

Nous savons qu'un cheval de cabriolet n'est point bâti comme le cheval de gros trait ; une vache d'engraissement comme une vache laitière ; un mouton à viande comme un mouton à laine fine, etc. Mais nous savons, d'un autre côté, que le régime du cheval de pur sang anglais n'est pas le même que celui du cheval Percheron ; d'une vache de Durham le même que celui d'une vache Fémeline ; d'un mouton Dishley que d'un mouton mérinos. A tous il faut donner, à discrétion, la nourriture appropriée ; c'est ainsi qu'ils la paieront le mieux.

Mais encore faut-il que cette nourriture soit donnée régulièrement. Dans l'état sauvage, les animaux, pendant la saison d'abondance, font des réserves qu'ils accumulent, sous forme de graisse, sur un point quelconque de leur corps : sur le dos, comme la bosse du dromadaire ou les bosses du chameau ; sur l'épaule, comme la loupe du zébu ; à la base de la queue, comme le mouton Barbarin. Pendant la saison de disette, ils se nourrissent de ces réserves, ils se mangent en dedans. Il ne peut convenir à l'agriculteur moderne de traiter ainsi son bétail. Les alternatives d'excès et de manque s'écrivent sur chaque brin de laine du mouton ; une vache laitière dont on a laissé diminuer le lait ne le retrouve plus ensuite ; il faut beaucoup de fourrages, consommés en pure perte, pour rendre ses forces à un bœuf qu'on a laissé dépérir.

Cette régularité s'étend, non pas seulement aux saisons, mais à chaque jour et jusqu'à chacun des repas. L'animal qui ne reçoit point sa ration à l'heure habituelle, qui a faim, s'inquiète, se tourmente, maigrit, perd autant de poids ou de produit qu'en aurait pu fournir la ration attendue.

Les animaux ne sont ni aussi voraces ni aussi grossiers que beaucoup de gens se l'imaginent, même le porc. Ils se dégoutent du spectacle de fourrages jetés prodigalement et en permanence devant eux, imprégnés de leur haleine, fermentant parfois dans un liquide déjà aigri. Les rateliers, les crèches du bœuf et de la vache, l'auge du porc, doivent être nettoyés après chaque repas, et celui-ci doit se composer



de distributions faites successivement et non en une seule fois. Que ferions nous, en un repas où on nous convierait devant une table profusément couverte de plats chargée des viandes les plus succulentes? Nous serions écœurés et vite rassasiés! Et qu'on fait bien de ne nous apporter les mets que les uns après les autres!

Esopé ne servait aux convives de son maître que des langues accommodées à diverses sauces, et leur donnait pour raison que la langue était la meilleure des choses. Qui de nous consentirait à faire un repas exclusif soit de perdrix, soit d'ortolans? De même, l'animal mange moins lorsque son repas ne se compose que d'un seul et même aliment, et le moyen de lui faire consommer davantage, c'est de varier ses plats en les lui présentant de façon à stimuler sa gourmandise.

D'autres stratagèmes consistent dans le mélange des fourrages préparés de telle sorte qu'il ne puissent trier le meilleur pour laisser le moindre; c'est ce qu'on fait pour passer du régime sec au régime vert et réciproquement, pour faire consommer les pailles, les balles, les si-liquies, etc.

Mais pour que le *mélange* soit plus complet, plus intime, le mieux est de *couper* en courts fragments les pailles et le foin à l'aide d'un hachepaille, les betteraves ou carottes en tranches minces à l'aide d'un coupe-racines. Le mélange du foin, de la paille et des racines ainsi préparés produit plus d'effet utile que la même quantité de chacun de ces aliments distribués successivement et dans leur état normal.

Il y a des foins qui sont durs, aigres et grossiers; des grains résistants, comme le seigle et surtout le maïs, et que le bétail ne mastique que lentement et incomplètement; on peut, dans le double but de les attendrir, de les rendre plus aisés à mâcher et à digérer, en même temps que d'augmenter leur effet utile, les faire tremper ou *macérer* dans de l'eau pure ou légèrement salée. Pour les grains, on a encore la ressource (excepté pour l'avoine) de les *moudre*, de les *concasser* ou de les *aplatir*. Toutes les substances riches en fécule ou en amidon deviennent plus nourissantes par la *cuisson* et surtout par l'addition d'un levain et la *panification*: avec des déchets de grain moulus, on fait un pain qui convient très-bien à tous les animaux de travail et d'engraissement.

Enfin, de toutes les préparations culinaires inventées pour les animaux, il en est une qui réunit presque tous les avantages précédents, parce qu'elle les comprend presque toutes: c'est la *fermentation*; mal-

heureusement, elle est contraire à la production du lait, bien que très-favorable à l'élevage, au travail et à l'engraissement.

Pour pratiquer la fermentation, on prend des aliments quelconques; on les coupe si ce sont des fourrages, des pailles ou des racines; on les mélange ou on les stratifie par couches; on les tasse dans une cuve en maçonnerie ou un casier en planches; on les arrose d'eau froide ou tiède; on les foule, puis on les laisse fermenter; il ne tarde pas à se développer de la chaleur dans la masse, c'est la fermentation qui s'opère : la fécule, l'amidon, le sucre se transforment en alcool; plus tard, cet alcool se transformerait à son tour en vinaigre; dès que l'odeur alcoolique a fait place à l'odeur acide, le but est manqué; si on attendait davantage encore, la fermentation deviendrait putride, on n'aurait plus que du fumier. 150 kilog. de paille ou de foin ainsi traités, valent 200 kilog. des mêmes fourrages non préparés. Les dépenses de coupe, mélange, arrosage, tassage, etc., ne s'élèvent pas à plus de 0,20 centimes par 100 kilog.; on gagne donc ou plutôt on économise près de 25 p. 0/0. Et plus vous composez le mélange d'un grand nombre d'aliments (foin, luzerne, trèfle, balles de blé ou d'avoine, tourteaux, betteraves, carottes, etc.), et plus vous accroissez l'effet utile de chacun d'eux.

Il y a plus, vous pouvez faire consommer ainsi des substances que les animaux n'accepteraient qu'avec plus ou moins de répugnance si vous les leur donniez dans leur état normal, et dont ils gaspilleraient la plus forte part, comme les balles de grains, les siliques de colza, les feuilles et les spathes de maïs, les épluchures de pommes de terre, le marc de raisins, etc.

Faites donc des fourrages, messieurs, et faites-en le plus possible, et faites-les du mieux que vous pourrez; ayez de bon bétail pour les consommer et faites-les consommer d'une manière habile. Partout, mais dans votre contrée surtout, ce sont les produits du bétail qui se vendent le mieux, le plus sûrement, au plus haut prix, sans chances de baisse; et en même temps, c'est par le bétail que la fertilité de vos terres ira s'accroissant constamment.

Tirez parti de toutes les ressources de votre sol, de tous les débris de vos cultures. Savez-vous que dans le Midi on engraisse, chaque hiver, un grand nombre de moutons avec du marc de raisins, distillé ou non? Le produit de votre égrappage, que ne le faites-vous fermenter en tas et à l'abri, mélangé à du marc et légèrement arrosé? Le bétail en tirerait du travail ou de la viande d'abord, puis vous rendrait du fumier;



ce qui vaudrait mieux que de jeter ce déchet le long des chemins.

Vous conviendrez, Messieurs, que c'est presque un art que de savoir faire manger son bien, art bien simple, composé de ruses bien innocentes, mais qui, j'ai du moins cherché à vous le faire comprendre, peut seul permettre d'arriver à une production abondante et économique.

Plusieurs membres de notre Société vous exhortaient récemment encore à restreindre la culture des céréales, pour développer celle des fourrages, notamment notre honorable Président et M. Ch. Sauria ; j'ai cherché à compléter leur tâche en appelant votre attention sur la manière de faire consommer ces fourrages.

Pressé par le temps limité que vous pouvez m'accorder, j'ai dû viser à des généralités, j'aurais eu du plaisir à développer davantage. Mais, une autre fois, si cela peut vous être agréable, nous appliquerons ces principes à l'alimentation des vaches laitières, une industrie zootechnique capitale pour vous, une de celles qui ont fait votre prospérité actuelle, et sur laquelle le dernier mot du progrès n'est sans doute pas dit.

Permettez-moi, aujourd'hui, non de conclure, mais de résumer les principes les plus essentiels que j'ai essayé de vous exposer :

1° La nourriture consommée par les animaux se décompose en ration d'entretien et en ration de production.

2° La ration d'entretien nécessaire s'élève à mesure que l'âge, la taille et le poids de l'animal sont moindres ; elle ne fournit aucun produit utile.

3° La ration de production ajoutée à celle d'entretien pour constituer la ration totale, est illimitée, et produit d'autant plus d'effet utile qu'on l'élève davantage.

4° L'art de nourrir le bétail consiste essentiellement à faire consommer, dans un temps déterminé, la plus grande quantité d'aliments appropriés et de bonne qualité.

5° C'est la nourriture consommée (nature et quantité) pendant le jeune âge, qui décide surtout de la conformation et de l'aptitude à donner un produit plutôt qu'un autre ; l'influence des parents sur leurs descendants ne peut être comptée que pour un quart environ, celle de la nourriture, pour les trois autres quarts.

6° Chaque nature d'aliments a une influence plus ou moins marquée sur la conformation des animaux appartenant aux diverses espèces : les grains et les farines développent surtout la poitrine et le train de

devant ; les fourrages verts développent surtout le train de derrière ; et cela d'autant plus que l'animal est plus jeune.

7° La manière dont l'animal doit prendre ses aliments influe sur la conformation de sa tête, de son encolure, de son dos, de ses reins, de sa queue. Les animaux soumis au pâturage et à la transhumance ont les membres longs et grossiers ; ceux élevés à la stabulation, les membres fins et courts. Il n'est pas jusqu'à la nature et la pente du sol qui n'influent sur la direction et la forme du jarret.

8° Les principes qui doivent présider à la distribution des aliments sont : la régularité, la propreté, la variété et le fractionnement par petites quantités.

9° Tantôt il faut exciter la soif, comme pour les vaches laitières ; tantôt la satisfaire seulement, comme pour la vache beurrière, les animaux de travail ou d'engrais.

10° Pour stimuler l'appétit et la gourmandise des animaux, tout en accroissant en même temps l'effet utile des fourrages, on peut avoir recours à divers modes de préparation relativement peu coûteux, et à l'aide desquels on parvient encore à faire consommer des substances qui sembleraient, souvent à tort, sans valeur nourissante.

11° Enfin, ce qui nous donne des produits par le bétail, ce n'est point le fourrage lâché par l'avarice, mais bien celui prodigué prudemment et en connaissance de cause par le nourrisseur intelligent et soigneux.

Remarquez, Messieurs, que ce que je viens de vous dire des aliments, je pourrais vous le dire, et presque dans les mêmes termes, pour les engrais. Le sol et l'animal sont les deux laboratoires où s'opèrent de merveilleuses transformations qui ne sont pas sans frappantes similitudes entre elles.

Fumons abondamment la terre en engrais qui lui conviennent ; nourrissons abondamment le bétail en fourrages bien choisis et convenablement préparés, puis, faisons-les travailler énergiquement l'une et l'autre. Ne cultivons que ce que nous pouvons bien fumer ; n'entretenons que ce que nous pouvons bien nourrir : c'est là la conclusion finale de ce que j'avais entrepris de vous dire, c'est là le seul moyen de faire de l'agriculture productive.

A trois heures et demie, la séance est levée aux applaudissements unanimes de l'assemblée, qui remercie vivement l'éminent professeur.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Recherche de la fuchsine dans les produits vineux. — La Société comprenant l'importance et le danger de la coloration artificielle des vins, s'en est occupée à diverses reprises. (1) Je ne crois pas qu'elle ait indiqué le procédé Desvignes, pour la recherche de la fuchsine. Je le trouve fort élégant; mais je dois ajouter que l'on m'a affirmé son insuffisance. En tout cas, le voici :

On mélange à une petite quantité de vin un peu d'ammoniaqué. Le mélange prend une teinte d'un vert sale. On plonge alors dans le liquide un fil de laine blanche de tapisserie que l'on imbibe bien, puis, on verse sur ce fil une goutte de vinaigre ou d'acide acétique. Sous l'influence de cet acide le fil reprend la teinte blanche primitive si le vin est pur, tandis qu'il reste d'une teinte rosée plus ou moins foncée si le mélange contient de la fuchsine.

Un franc-comtois, M. Jaillard, pharmacien principal en chef de l'hôpital militaire du Dey, à Alger (*Bulletin de la Société d'agriculture d'Alger*, N° 64, p. 198 et suivantes), a fait construire une trousse qu'il désigne sous le nom de Fuchinoscope, et avec laquelle le moins habile peut faire l'essai d'un produit vineux et arriver à des résultats aussi sûrs que ceux que pourrait obtenir le plus savant expert.

Sa petite trousse renferme un tube gradué et deux flacons, l'un contenant 100 grammes d'extrait de Saturne et l'autre 200 grammes d'alcool amylique, c'est-à-dire l'outillage et les réactifs nécessaires non-seulement à l'essai des vins, mais encore de tous les liquides dans lesquels la fuchsine aurait été introduite.

Sa méthode est d'une sensibilité extrême, puisqu'elle permet de dénoncer la fuchsine dans un liquide qui n'en contient qu'un millionième. Elle a été livrée à la publicité dans l'*Alger médical*, dès le 1^{er} septembre 1873.

« On introduit cinquante grammes du produit soupçonné dans un tube de verre fermé à l'une de ses extrémités; on les traite d'abord par dix grammes de sous-acétate de plomb liquide; puis, après avoir agité le mélange, on les additionne de vingt grammes d'alcool amy-

Voir, au sujet de la coloration artificielle des vins, les *Bulletins de la Société* pour 1866, page 151; 1869, p. 380; 1874, p. 331; 1875, p. 67; 1876, p. 259; 1877, p. 151 et 166.

lique. Si, après avoir agité à nouveau, ce dernier, qui se sépare du reste de la liqueur, apparaît incolore, cela prouve que le vin n'a pas été foncé artificiellement par de la fuchsine ; si, au contraire, il se présente avec une teinte rosée, cela prouve que le vin a été falsifié et qu'il renferme une certaine quantité de cette matière colorante.

Pour comprendre les détails de cette manipulation, il suffit de se rappeler que la matière colorante du vin est précipitable par le sel de plomb, tandis que la fuchsine ne l'est pas, et que l'alcool amylique, qui jouit de la propriété de les dissoudre toutes les deux, n'a plus aucune action sur l'œonoline, du moment qu'elle est combinée au plomb, tandis qu'il conserve le pouvoir d'enlever la fuchsine au liquide dans lequel elle est dissoute. »

Emploi de la Tourbe comme combustible industriel. — Ce qui a rendu la tourbe d'un emploi très-difficile, sinon impossible, dans les fourneaux industriels, ce sont les deux motifs suivants : 1° l'eau qu'elle renferme ; et, 2° le manque de densité qui lui est propre.

M. Tenaud serait arrivé à la rendre propre aux mêmes usages que la houille et le coke. Il a cru devoir prendre un brevet d'invention.

Voici, en somme, comment il opère :

- 1° La tourbe brute est passée à l'étuve jusqu'à parfaite dessiccation ;
- 2° Aussitôt après la sortie de l'étuve, elle est arrosée de coaltar ou goudron de houille ;
- 3° Passée au broyeur qui la réduit en pâte, celle-ci est comprimée à l'aide de presses hydrauliques, pour en faire sortir l'excès de coaltar qui a pu y être introduit, et la convertir en blocs très-solides.

En effet :

1° Par la dessiccation à l'étuve, la tourbe perd toute son eau de constitution que remplace immédiatement le coaltar.

2° Le coaltar versé sur la tourbe, l'imprègne entièrement et ne lui permet pas de reprendre de l'humidité. Or, le coaltar est un excellent combustible ;

3° La compression hydraulique donne à la tourbe une densité suffisante.

Par ce procédé, les usines situées à proximité de nos nombreuses tourbières, pourraient obtenir un combustible peu coûteux et de bonne qualité.



Nous n'avons qu'un but de vulgarisation en condensant, dans cette note, deux articles de l'*Industrie progressive* des 18 janvier et 1^{er} février 1877, dont la reproduction textuelle est interdite.

Semons la Vigne. — M. P. Joigneaux est convaincu qu'une plante uniquement reproduite de boutures, de marcottes, de greffes pendant des milliers d'années, n'a pas la solidité qu'elle aurait si on l'eût reproduite de graines. La julienne blanche double que nous appelons *Girarde*, et qui ne donne pas de graines, a disparu de nos jardins ou à peu près. Il y a 50 ans, on en voyait partout; à présent les éclats ne peuvent plus reprendre racine. Les races de pommes de terre ne durent pas plus de 50 à 60 ans, après quoi elles tombent malades et il nous faut en refaire d'autres au moyen du semis. C'est par le semis que Van Mons a refait des races fruitières pour remplacer les vieilles races qui s'en vont de décrépitude. C'est pourquoi, dit l'auteur dans sa conférence de Baune, je voudrais que l'on songeât chez nous à semer des vignes pour remplacer aussi les vieilles. Ce qu'il nous faut, ce sont des plants du pays, des plants de semis qui aient de la vigueur, de la santé, et qui reproduisent autant que possible les types de la localité. Assurément des raisins de jeunes vignes de semis ne donneront pas du premier coup de grands vins, mais si le malheur voulait que nos vignobles séculaires disparussent, nous n'aurions pas le droit de nous montrer très-difficiles sur les remplaçants.

Il est malheureux que de simples vigneron ne puissent, en vue de l'avenir, entrer dans cette voie. C'est à l'Etat, au Département, aux Sociétés viticoles qu'il appartient de les encourager.

Comment procéder aux semis de vignes?

On attend que les raisins soient parfaitement mûrs, on les écrase dans un linge, on presse fortement pour en extraire le jus, et on prend le marc, que l'on émiette le mieux possible et qu'on sème de suite en rigoles ouvertes au sarcloir dans une terre très-riche et bien ameublie. On tient les rigoles à 30 centimètres l'une de l'autre, et on recouvre les semis avec 3 ou 4 cent. de sable. Au printemps, la levée a lieu; après la levée, on sarcle, on bine afin de tenir le sol net des mauvaises herbes, et, au besoin, on arrose de temps en temps avec l'arrosoir à pomme. La première année, on aura un plant de 20 à 40 centimètres que l'on transplantera à l'automne ou mieux à la sortie de l'hiver. La jeune vigne fructifiera au bout de cinq à six ans, et quelquefois plus tard, ce dont il ne faudrait pas se plaindre, puisque ce serait un signe

de vigueur. (*La Vigne*, N° 11 et 12 pour 1877).

Alimentation des bestiaux par le maïs. (1) —

Le maïs est une excellente plante fourragère, puisqu'il est du goût des bestiaux et que ceux qui en sont nourris fournissent une viande de qualité supérieure.

A ce sujet, le rapport présenté par M. Mot à la Société des agriculteurs de France, sur l'agriculture aux Etats-Unis, fournit des notes très-intéressantes.

M. Mot a été frappé du bel aspect des quartiers de bœuf à l'étal. On se croirait, dit-il, toujours au mardi gras. Cette impression se confirme à table, par la succulence et le bon goût des viandes, malgré leur défectueuse cuisson à l'étuve.

La raison de la supériorité apparente et de l'excellence du bœuf américain n'est pas dans les herbages, qui ne valent pas ceux d'Europe; elle est dans le maïs, grain supérieur à tout autre, soit pour nourrir, soit pour engraisser.

D'après l'analyse du maïs d'Alsace par M. Boussingault, il est évident que presque toutes les parties du grain de maïs sont nutritives ou engraisantes et qu'il n'y a presque pas de résidu. Ainsi, l'azote 2, l'albumine 12,5, le phosphate 1,1, font un total de 15,60 en viande et os. L'amidon 64,9, l'huile 7, font un total de 68,90 en graisse. Le ligneux et la cellulose font un total de 1,50 en résidu. Le reste est de l'eau. — Dans la tige et dans le grain, on trouve une huile essentielle qui se dégage par la digestion ou à l'alambic. Cette huile est d'une odeur suave; elle doit communiquer son agréable saveur à la viande de bœuf, de même qu'elle sature d'un fumet délicat les foies de canard et d'oie, dont on fait des pâtés.

Aux Etats-Unis, les fabricants de salaisons accordent une forte plus-value aux bestiaux nourris et engraisés au maïs; les bouchers n'en veulent pas d'autres; car on sait que la faine et l'huile des tourteaux de lin donnent un mauvais goût à la viande.

Le seigle, l'avoine et l'orge sont relativement dénués de matière grasse. Au point de vue économique, l'éleveur a profit à leur substituer le maïs. Cette théorie que le maïs fait de la viande à bas prix est justifiée commercialement par les importations que les Anglais font de cargaisons de maïs du Danube et des Etats-Unis. (*La Vigne*, N° 15, 1877).

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1862, p. 124; pour 1863, p. 61; pour 1868, p. 319; pour 1869, p. 313, etc., *passim*.

COURS DE DICTÉES AGRICOLES.

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. CARTIN, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

(Suite).

10^e DICTÉE.

Des Végétaux.

On appelle *végétaux* les différentes herbes, plantes ou arbres que la terre produit. Bien que fixés au sol et privés de mouvement libre, et différant des animaux par tous leurs organes essentiels, les végétaux sont des êtres vivants; ils naissent, vivent, se nourrissent et meurent comme eux, et se reproduisent de même en donnant naissance à des individus qui ressemblent à leurs parents.

On appelle *organes des plantes* les parties des plantes qui concourent à leur vie et en accomplissent les fonctions. Il y en a quatre principales, qui sont : la *racine*, la *tige*, les *feuilles* et la *fleur*.

11^e DICTÉE.

De la Racine et de la Tige.

La racine est la partie qui s'enfonce sous terre. Elle sert d'abord à fixer la plante au sol et ensuite à la nourrir. Dans ce but, elle est munie de filaments qu'on appelle le *chevelu*, et c'est l'extrémité de ces petits fils, vraies petites bouches, qui pompent dans la terre les sucs destinés à monter dans la plante et à former la sève.

La tige, c'est le support commun des branches, des feuilles, des fleurs et des fruits. C'est par la tige que passe la sève pour se rendre aux extrémités. Elle répond hors du sol à ce que le corps de la racine est dans le sol. On appelle collet ou nœud vital le point à ras de terre qui réunit la tige à la racine, et d'où elles partent toutes les deux pour se diriger en sens opposé.

12^e DICTÉE.

Des Feuilles des Plantes.

Nous avons déjà vu que les feuilles servaient à la respiration des plantes et qu'elles absorbaient les gaz nécessaires à leur nourriture.

Elles contribuent en outre à l'élaboration des sucres. La sève parvenue dans les feuilles y subit de grandes modifications ; elle y perd par l'évaporation, une partie de son eau, s'épaissit, et entre avec les gazs absorbés par la feuille dans différentes combinaisons, après quoi elle redescend dans le corps de la plante.

43° DICTÉE.

De la Fleur.

La fleur, c'est l'organe de reproduction destiné à préparer les graines. Elle se compose d'abord d'une enveloppe plus ou moins colorée et qui attire souvent l'attention par sa beauté (c'est la corolle de la fleur), mais qui n'est destinée qu'à protéger deux organes beaucoup plus essentiels : les étamines et le pistil.

Les étamines sont de minces filets surmontés d'un petit sac rempli d'une poussière ordinairement jaunâtre ; cette poussière, qu'on nomme pollen, est nécessaire à la fécondation des graines.

Le pistil occupe le centre de la fleur. Il est composé ordinairement d'une petite colonne surmontée d'une petite crête ou d'une aigrette sur laquelle vient s'attacher la poussière fécondante des étamines ; elle pénètre de là dans la colonne et jusqu'à sa base qui est renflée et contient les graines ; cette dernière partie se nomme l'ovaire, parce qu'on a comparé les graines qui la remplissent aux œufs des animaux. Quand les graines sont fécondées, la fleur se flétrit ; ses enveloppes tombent ainsi que les étamines ; l'ovaire grossit et devient le fruit qui, à son tour, mûrit, se sèche ou se pourrit, suivant les espèces, et lâche ainsi les graines qu'il contenait pour qu'elles se sèment naturellement, ou qu'on les recueille pour les semer.

44° DICTÉE.

De la Semence.

Toute graine contient un germe, c'est-à-dire une petite plante en raccourci qu'on peut voir facilement en ouvrant une fève ou un haricot.

Quand la graine est mise en terre dans de bonnes conditions de chaleur et d'humidité, elle commence à germer, c'est-à-dire que la petite plante qui est contenue dans la graine, perce cette graine avec sa racine, qu'elle dirige en bas, et sa tige, qu'elle dirige en haut. Dès que la



— 415 —

tige est sortie de terre, elle prend des feuilles qui souvent ne ressemblent pas du tout à celles qu'elle aura lorsqu'elle sera grande. Cette remarque est utile à retenir, et il est bon de s'exercer à reconnaître les plantes qu'on cultive, et même les mauvaises herbes, dès le moment où elles lèvent. Une fois sortie de terre, la plante pousse, développe sa tige et ses feuilles, fleurit et fructifie, après quoi, suivant les espèces, elle meurt ou continue à vivre.

15° DICTÉE.

De la Semence ou Graine (suite).

Si la plante meurt avant que la graine soit mûre, qu'arrive-t-il ?

Si la graine n'était pas assez avancée, elle périrait aussi, mais si elle avait pris tout son accroissement, elle mûrirait très-bien sur sa tige morte, et c'est ce qui arrive fort souvent pour les plantes annuelles. Ainsi les blés et les colzas mûrissent très-bien quand leur tige ne vit plus, et achèvent parfaitement de murir en moyettes ou en tas après avoir été coupés. Pour ces deux plantes, il y a même de grands avantages à agir ainsi, car on évite les pertes qu'on ne peut prévenir, si on attend la complète maturité pour faire la récolte. Les graines qui tombent sur le sol sont en effet sans utilité et causent souvent des déficits considérables. En outre, avec une maturité pas trop avancée, on obtient plus de qualité et de quantité.

16° DICTÉE.

Des différentes espèces de Plantes.

En agriculture, on partage les plantes en trois grandes espèces, suivant la durée de leur vie : les plantes annuelles, les plantes bisannuelles et les plantes vivaces.

On appelle plantes annuelles celles qui naissent et meurent dans la même année, quelquefois même dans une seule saison.

Les haricots, les pois, la plupart des légumes, etc., sont des plantes annuelles.

On appelle plantes bisannuelles celles qui ne fructifient et ne meurent que la seconde année après le semis, tels sont le froment, le seigle, le trèfle, etc., etc.

On appelle plantes vivaces les végétaux dont la vie a une durée quasi indéfinie, comme le topinambour, la pomme-de-terre, les plantes des prairies naturelles, les luzernes, etc.

Parmi les plantes vivaces, on distingue les *plantes vivaces herbacées* et les *plantes vivaces ligneuses*; ces dernières sont les plantes dont la tige est perpétuelle et a la consistance du bois : ce sont les arbres et les arbrisseaux. Les plantes vivaces herbacées sont celles dont la racine seule est perpétuelle; la tige meurt chaque année et ne repousse que le printemps suivant. L'ortie en est un exemple, que tout le monde connaît. (A suivre).

DONS.

Il est offert à la Société, par :

M. Max CLAUDET : *Perraud et son Œuvre*, souvenirs intimes, par M. Max Claudet. Un vol. in-8°, broché, dont il est l'auteur.

M. GHEZZI : *L'Empirisme et la Médecine du bon sens*, par M. Léopold Girod. — *Du Goitre et du Crétinisme*, par M. le Dr Chabrand. Deux petites brochures in-8°.

M. Jean-Etienne PETIT : *Les Echos du Cœur*, poésies. Un vol. in-12, dont il est l'auteur.

M. GRANDVOINET : *Notice sur le Phylloxera à l'usage des Commissions cantonales du département de l'Ain*. Opuscule in-18.

La Société des agriculteurs de France : *Comptes-rendus des travaux de cette Société*. Tome VIII. Annuaire de 1877. — *Liste générale des membres et des associations affiliées à cette Société*. Deux vol. in-8°.

M. GOBIN, professeur d'agriculture du Jura : *Guide pratique pour la culture des plantes fourragères*. Deux vol. in-12, dont il est l'auteur. — *Guide pratique d'agriculture générale*. Un vol. in-12, dont il est l'auteur.

M^{lle} Clarisse ARNOULT : *La Source du Bonheur*, peinture de mœurs. Un vol. in-8°, dont elle est l'auteur.

M. L. BILLARD, greffier du Tribunal civil de Dole : *De l'Insuffisance vis-à-vis des tiers, du mode légal de publicité*, etc. Petite brochure in-8°, dont il est l'auteur.

M. Louis HERVÉ : *Almanach de la France rurale pour 1878*. Un volume grand in-32.

La Société d'horticulture de l'Ain : *Almanach de l'Ain pour 1878*. Un vol. in-12.

M. le Dr J. GODARD : *Du Bégaiement et de son traitement physiologique*. Petite brochure grand in-8°, dont il est l'auteur.

FIN DE LA 18^e ANNÉE (1877).

POLIGNY, IMP. DE MARESCAL.



BULLETIN
DE LA SOCIÉTÉ
D'AGRICULTURE, SCIENCES ET ARTS
DE POLIGNY

(SUIVANT)

49^{me} ANNÉE.

1878.

POLIGNY
IMPRIMERIE DE G. MARESCHAL

—
1878



TABLE DES MATIÈRES

- Action de la lumière avec des degrés variables d'intensité sur la vigne, par M. Macagno, *page* 58.
Anthracnose de la vigne (1'), par M. Pulliat, 321.
Arenaria rubra (1'), 227.
Avis à nos membres titulaires, correspondants et abonnés, 289.
Avoines (nettoyage et conservation des), 201.
Bétail (de l'installation du) au point de vue de l'agriculture, 380.
Chevalerie de St-Georges, étude historique par M. Thuriot, 33, 65, 105, 186.
— Son rôle politique et militaire en Franche-Comté, par M. Baille, 137.
Cloches (ce que disent les), par M. Ch. Thuriot, 9.
Concours littéraire de 1877, par M. Salin, 85.
Concours de jeune bétail, 129.
Cours de dictées agricoles à l'usage des Ecoles primaires, par M. Cretin, 29, 102, 245 422.
Distribution des récompenses pour le Concours agricole de 1878, 311.
Documents inédits relatifs à l'histoire de Franche-Comté, 1, 46.
Dons faits à la Société, 32, 424.
Ecole de fromagerie; sa création, son bulletin, 49, 92, 123, 198, 232, 233, 274, 317, 345, 371, 407.
Engrais humains (les), 169.
Etienne de Poligny, par M. le Dr Coste, 12.
Fourrages en vedette (les), 18.
Franche-Comté (en), facéties, proverbes et types populaires, par M. Thuriot, 393.
Franche-Comté à l'Exposition (la), 374.
Larves des sarments de vigne (les), rapport par M. Girard, 278.
Livre pour tous (un), 167.
Lombrics (les) et leur influence sur la fertilité de la terre, 377.
Maïs de Caragua (le), 15.
Médaille de bronze décernée à l'instituteur Macé, 360.
Nécrologie : E. Ramey, — G. Lespinasse, — M^{me} H. Meunier, par M. Jules Léon, 314.
Pharmacie vétérinaire des campagnes, 228.
Poésie de M. J. Léon, 316.
Pomme de terre (méthode nouvelle pour la culture de la), 95.
Programme des sujets mis au Concours pour l'année 1878, 207.
Poules, race de la Campine, 385.
Recettes et procédés utiles, par M. le Dr Rouget :
Conservation des vins. — Faire passer le mauvais goût des viandes fanées, 244.
Lavage des tonneaux à mauvais goût. — Emploi de la pile voltaïque. —
Dégorgement des fûts neufs, 392.
Recherches sur les fonctions des feuilles de la vigne, 130.
Réunion des délégués des Sociétés savantes à la Sorbonne, 13, 411.
Revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget :
Culture du panais. — Culture des courges. — L'art de déguster les vins. —
Fécondation indirecte des végétaux. — Le ver luisant, 24.

La rouille de la vigne. — Destruction des charençons, des fourmis et des taupes. — Note sur la conservation des bois employés en agriculture. — De la pulvérisation des engrais. — Vins salicylés, 59.

De la production du lait. — Du cerfeuil bulbeux. — Traitement des arbres fruitiers de semis, pratiqué par M. Tourasse, propriétaire à Pau, 98.

Sur les ténias, les échinocoques et les bothriocéphales de l'homme. — Le thym à odeur de citron pour bordure. — Recherche de l'acide salicylique dans le vin. — Guide infailible pour la taille de la vigne. — Les petits amis de l'agriculture, 132.

Propageons l'igname ronde de la Chine. — Le trombidion. — Les asperges et le tan. — Les ronds des fées, 173.

La mâcre ou châtaigne d'eau. — Liste des oiseaux protecteurs de la vigne. — Sulfatage des bois pour échalas. — La charité faite à l'esprit. — Extraction des vers dans les fruits à pépins, 204.

Rage. — Du rôle des perdrix dans l'agriculture. — Deux plantes fourragères. — Cultivons le diospyros, — Note sur la culture de la chicorée Witloef, 240.

Utilité de l'ampélographie synonymique. — La longévité en Algérie. — Le versadi. — Le choix des bonnes graines. — Influence de la tonte des bœufs sur l'engraissement. — Plantons des noyers. — Extinction de la mendicité, 284.

Moutons gras, race mérinos. — Refroidissement du lait. — Bois de construction. — La chauve-souris. — Emploi des bruyères. — Sève et taille de la vigne, 325.

Recherches sur l'alimentation des porcs. — Ce qu'il faut faire pour avoir de bons domestiques. — Progrès agricoles du département du Doubs, 357.

Les robinets de bois. — Culture du topinambour. — Le manquant dans les tonneaux. — Mobilier scolaire, 387.

Procédés nouveaux d'abatage des animaux. — La trichinose en Allemagne. — Influence des feuilles sur la production du sucre dans les betteraves, 418.

Sauria, Jean-Charles (pièces et documents historiques extraits de la correspondance et des papiers de), 177, 218, 264, 305, 335, 361.

Séances générales, 15, 48, 123, 230, 231, 273, 387.

Sucrage des vendanges à prix réduit (observations sur le), par M. Girard, 349.

Taille de la vigne (conseils sur la), 414.

Taille des choux, 416.

Tassement du sol avant et après les semailles, 237.

Tavanes et l'amiral de Coligny (le maréchal de), 209, 249, 290, 329.

Topinambour (sur la culture et l'alcoolisation du), 353.

Typhus des volailles (le), 280.

Vigne (la) chez les Hébreux, 416.

Vinage à prix réduit (observations sur le), par M. Girard, 162.

Voitures destinées à la promenade des enfants (note sur l'emploi des petites), par M. le Dr Pactet, 376.



19^{me} ANNÉE. — 1878.

DOCUMENTS INÉDITS

Relatifs à l'histoire de la Franche-Comté.

*Notes et documents pour servir à la généalogie des maisons
de Bourgogne, de Bauffremont, de Châlon et Rolin.*

Le mariage de Marie de Bourgogne et de Louis de Châlons, seigneur de L'Isle-sous-Montréal, est resté inconnu de tous les historiens. Nous donnons plus loin l'acte, le seul peut-être qui a transmis à notre génération le souvenir de ce fait intéressant. Un autre document, que nous ajoutons à celui-ci, relève une erreur grave, généralement accréditée, sur l'alliance des Rolin avec les Bauffremont.

Marie de Bourgogne, dame de Verdun-sur-Saône-et-Doubs, puis d'Arnay-le-Duc et de Pouilly en Auxois, fille du duc Philippe-le-Bon, avait pour mère Jeanne de Presle de Lisy, suivant les uns (1), Jeanne Chastellain ou Chastelaire, selon d'autres (2). Elle épousa : 1^o par contrat passé à Bruxelles, le 30 septembre 1447 (3), Pierre de Bauffremont, comte de Charny, baron de Barsur-Seine, seigneur de la baronnie de Bauffremont, en partie seigneur de Mont-Saint-Jean, Montfort, Mirebeau, Molinot, Monestoy, Courtivron, etc., sénéchal héréditaire, capitaine et gouverneur général de Bourgogne, chevalier de l'ordre de la

(1) *Hist. génel. et chronol. de la mais. roy. de France, etc.*, par le P. Anselme.

(2) Académie royale de Belgique. Tome XIV, N^o 6 des bulletins. — *Enfants naturels de Philippe-le-Bon, duc de Bourgogne*, par le baron de Reiffenberg.

(3) Archives du département de Seine-et-Oise. Fonds du comté de Charny; provenance Saint-Cyr. Liasse 2, pièce 38.

Toison-d'Or (4), etc., veuf d'Anne de Saulx, dame de Molinot, Monestoy, Courtivron, etc., mort le 7 août 1472 (2) et enterré dans l'église du prieuré de Glanot-les-Mont-Saint-Jean (3); 2° à la fin de 1474, ou au commencement de 1475, Louis de Châlons, chevalier, seigneur de L'Isle-sous-Montréal, Uchon, etc. (4).

Marie de Bourgogne mourut en août 1475 (5), sans enfant de son second mari. Elle laissa du premier :

(1) Fils d'Henry de Bauffremont, chevalier, baron de Scey-sur-Saône, seigneur de Chassey-lex-Scey, Ferrières-lex-Scey, La Neuvelle, Boul, Villers-les-Pots, etc., conseiller et chambellan du duc Jean-sans-Peur, et de Jeanne de Vergy, dame de Mirebeau, Bourbonne, Charny, etc. Le contrat de mariage d'Henry de Bauffremont et de Jeanne de Vergy avait été passé à Dijon, le 31 mai 1383 (Archives de la Côte-d'Or. Tabell. B 11307. Guy de Corsaint, notaire, fol. 32). — Il n'est pas hors de propos de faire remarquer ici que M. de Gingins (*Recherches hist. sur les acquisitions des sires de Montfaucon et de la maison de Châlons dans le pays de Vaud*. Lausanne, 1857) s'est trompé en disant que Jeanne de Vergy avait épousé en premières noces Jean III de Montfaucon. Ce n'est pas notre Jeanne de Vergy, mais bien sa tante, veuve de Geoffroy de Charny, seigneur de Montfort, et d'Aimon de Genève, seigneur d'Anthon, qui se remaria à Jean de Montfaucon. Le contrat de mariage de cette dame avec Jean de Montfaucon, du 29 novembre 1371 (Arch. du Doubs, E, 1320), qui la qualifie de dame d'Anthon, empêche tout doute à cet égard.

(2) Transaction entre Antoine de Luxembourg, comte de Roucy, sa belle-mère et ses belles-sœurs. 19 janvier 1473. — Arch. du château de Brienne (Aube).

(3) Arch. du département de Seine-et-Oise. Fonds Charny-Saint-Cyr. — Reg. 30, Série III. Compte de M^e Paule Jacquin, receveur de Mont-Saint-Jean, août 1475, août 1476, fol. XLX v^o. — « Aud. receveur pour avoir entretenus et forny le luminaire acostumé, etc., ou prioré de Gleno les Mont-Saint-Jehan ou repose le corps de feu recommandée mémoire Mons. le comte de Charny, que Dieu absoille. »

(4) Il était fils de Jean de Châlons, chevalier, seigneur de Vitteaux, Pierre-Perthuis, Cuiseaux, l'Isle-sous-Montréal, Chevannay, Lorme, Berchier, etc., et de Jeanne de la Tremoille, dame de Grignoa, Uchon, etc., sa première femme.

(5) Transaction entre Antoinette et Jeanne de Bauffremont à la suite du décès de la comtesse de Charny, leur mère, et de Philiberte de Bauffremont, leur sœur, 15 juillet 1485. — Arch. du château de Brienne (Aube).

1^o Antoinette de Bauffremont, comtesse de Charny, dame de Mont-Saint-Jean, Montfort, Villaines-les-Prévôtés, Courtivron, Villy-le-Duc, etc., morte en 1488 (1) et inhumée près de son mari (2). Mariée à Maëlo, près de Bruges, le 15 mars 1472 (3), comte de Luxembourg, chevalier, comte de Roucy, de Brienne, de Serrigny, vicomte de Machault, baron de Ramerupt et de Siergnon, seigneur de Ghistelle, Pougy, Bourdenay, Warneton, etc., conseiller et chambellan du roi, ambassadeur de Charles VIII, en Allemagne, lieutenant et gouverneur général des pays, duché et comtés de Bourgogne, Charolais, Mâconnais et Auxerrois pour Charles-le-Téméraire, chevalier de l'ordre du roi, mort en 1515 (4).

2^o Jeanne de Bauffremont, dame de Mirebeau, Villey-le-Brulè, La Borde-les-Reuillée, Marrigny, Serrigny, etc., sénéchale héréditaire de Bourgogne, née en 1458, morte en 1507 et inhumée à Mirebeau (5). Mariée : 1^o en 1475, à Jacques Rolin d'Aymeries,

(1) Arch. de Seine-et-Oise. — Comptes du comté de Charny. Reg. 8^e, série VIII^e.

(2) Arch. de Seine-et-Oise. — Fonds Charny. — Testament de Philiberte de Luxembourg, princesse d'Orange. — La descendance d'Antoinette de Bauffremont s'éteignit par la mort de Philibert de Châlons, prince d'Orange, en 1530, et par celle de René, comte de Nassau, en 1544.

(3) *Mém. de Philippe de Comines*, etc., édit. nouv., par M. Godefroy. — Tome III, contenant l'addition à l'histoire de Louis XI, etc. — Bruxelles, 1723, page 367.

(4) Il était fils de Louis de Luxembourg, comte de Saint-Pol, de Ligny, de Conversano et de Brienne, connétable de France, et de Jeanne de Bar, comtesse de Marle et de Soissons, sa première femme. — Antoine de Luxembourg se remaria : 1^o à Françoise de Croy, fille de Philippe de Croy, comte de Chimay, gouverneur de Hollande, chevalier de la Toison-d'Or, et de Walpurge de Meurs, fille de Vincent, comte de Meurs, et d'Anne, princesse de Bavière, Simmern-deux-Ponts ; 2^o par contrat passé à Paris le 17 avril 1510, à Gillette de Coëtivy, veuve de Jacques d'Estouteville, seigneur de Beyne et de Blainville, fille d'Olivier de Coëtivy, seigneur de Taillebourg, et de Marguerite, bâtarde de France, fille du roi Charles VII et d'Agnès Sorel.

(5) Dom Planchet. T. II, p. 345. — Jeanne de Bauffremont n'eut d'enfants que de son second mari. Elle est l'aïeule de tous les souverains de l'Europe par son arrière-petite-fille, Charlotte de Bourbon, épouse de Guillaume de

Toison-d'Or (1), etc., veuf d'Anne de Saulx, dame de Molinot, Monestoy, Courtivron, etc., mort le 7 août 1472 (2) et enterré dans l'église du prieuré de Glanot-les-Mont-Saint-Jean (3); 2° à la fin de 1474, ou au commencement de 1475, Louis de Châlons, chevalier, seigneur de L'Isle-sous-Montréal, Uchon, etc. (4).

Marie de Bourgogne mourut en août 1475 (5), sans enfant de son second mari. Elle laissa du premier :

(1) Fils d'Henry de Bauffremont, chevalier, baron de Scey-sur-Saône, seigneur de Chassey-lex-Scey, Ferrières-lex-Scey, La Nouvelle, Boulé, Villers-les-Pots, etc., conseiller et chambellan du duc Jean-sans-Peur, et de Jeanne de Vergy, dame de Mirebeau, Bourbonne, Charny, etc. Le contrat de mariage d'Henry de Bauffremont et de Jeanne de Vergy avait été passé à Dijon, le 31 mai 1383 (Archives de la Côte-d'Or. Tabell. B 11307. Guy de Corsaint, notaire, fol. 32). — Il n'est pas hors de propos de faire remarquer ici que M. de Gingins (*Recherches hist. sur les acquisitions des sires de Montfaucon et de la maison de Châlons dans le pays de Vaud*. Lausanne, 1857) s'est trompé en disant que Jeanne de Vergy avait épousé en premières noces Jean III de Montfaucon. Ce n'est pas notre Jeanne de Vergy, mais bien sa tante, veuve de Geoffroy de Charny, seigneur de Montfort, et d'Aimon de Genève, seigneur d'Anthon, qui se remaria à Jean de Montfaucon. Le contrat de mariage de cette dame avec Jean de Montfaucon, du 29 novembre 1371 (Arch. du Doubs, E, 1320), qui la qualifie de dame d'Anthon, empêche tout doute à cet égard.

(2) Transaction entre Antoine de Luxembourg, comte de Roucy, sa belle-mère et ses belles-sœurs. 19 janvier 1473. — Arch. du château de Brienne (Aube).

(3) Arch. du département de Seine-et-Oise. Fonds Charny-Saint-Cyr. — Reg. 30, Série III. Compte de M^e Paule Jacquin, receveur de Mont-Saint-Jean, août 1475, août 1476, fol. XIX v^o. — « Aud. receveur pour avoir entretenus et forny le luminaire acoustumé, etc., ou prioré de Gleno les Mont-Saint-Jehan ou repose le corps de feu recommandée mémoire Mons. le comte de Charny, que Dieu absoille. »

(4) Il était fils de Jean de Châlons, chevalier, seigneur de Vitteaux, Pierre-Perthuis, Cuiseaux, l'Isle-sous-Montréal, Chevannay, Lorme, Berchier, etc., et de Jeanne de la Trémolle, dame de Grignon, Uchon, etc., sa première femme.

(5) Transaction entre Antoinette et Jeanne de Bauffremont à la suite du décès de la comtesse de Charny, leur mère, et de Philiberte de Bauffremont, leur sœur, 15 juillet 1485. — Arch. du château de Brienne (Aube).

1^o Antoinette de Bauffremont, comtesse de Charny, dame de Mont-Saint-Jean, Montfort, Villaines-les-Prévôtés, Courtivron, Arnay-le-Duc, etc., morte en 1488 (1) et inhumée près de son père (2). Mariée à Maële, près de Bruges, le 15 mars 1472 (3), à Antoine de Luxembourg, chevalier, comte de Roucy, de Brienne et de Ligny, vicomte de Machault, baron de Ramerupt et de Piney, seigneur de Ghistelle, Pougy, Bourdenay, Warneton, etc., conseiller et chambellan du roi, ambassadeur de Charles VIII, en Allemagne, lieutenant et gouverneur général des pays, duché et comtés de Bourgogne, Charolais, Mâconnais et Auxerrois pour Charles-le-Téméraire, chevalier de l'ordre du roi, mort en 1545 (4).

2^o Jeanne de Bauffremont, dame de Mirebeau, Villey-le-Brulè, La Borde-les-Reullée, Marrigny, Serrigny, etc., sénéchale héréditaire de Bourgogne, née en 1458, morte en 1507 et inhumée à Mirebeau (5). Mariée : 1^o en 1475, à Jacques Rolin d'Aymeries,

(1) Arch. de Seine-et-Oise. — Comptes du comté de Charny. Reg. 8^e, série VIII^e.

(2) Arch. de Seine-et-Oise. — Fonds Charny. — Testament de Philiberte de Luxembourg, princesse d'Orange. — La descendance d'Antoinette de Bauffremont s'éteignit par la mort de Philibert de Châlons, prince d'Orange, en 1530, et par celle de René, comte de Nassau, en 1544.

(3) *Mém. de Philippe de Comines*, etc., édit. nouv., par M. Godefroy. — Tome III, contenant l'addition à l'histoire de Louis XI, etc. — Bruxelles, 1723, page 367.

(4) Il était fils de Louis de Luxembourg, comte de Saint-Pol, de Ligny, de Conversano et de Brienne, connétable de France, et de Jeanne de Bar, comtesse de Marle et de Soissons, sa première femme. — Antoine de Luxembourg se remaria : 1^o à Françoise de Croy, fille de Philippe de Croy, comte de Chimay, gouverneur de Hollande, chevalier de la Toison-d'Or, et de Walpurge de Meurs, fille de Vincent, comte de Meurs, et d'Anne, princesse de Bavière, Simmern-deux-Ponts ; 2^o par contrat passé à Paris le 17 avril 1510, à Gillette de Coëtivy, veuve de Jacques d'Estouteville, seigneur de Beyne et de Blainville, fille d'Olivier de Coëtivy, seigneur de Taillebourg, et de Marguerite, bâtarde de France, fille du roi Charles VII et d'Agnès Sorel.

(5) Dom Planchet. T. II, p. 345. — Jeanne de Bauffremont n'eut d'enfants que de son second mari. Elle est l'aïeule de tous les souverains de l'Europe par son arrière-petite-fille, Charlotte de Bourbon, épouse de Guillaume de

chevalier, seigneur de Présilly (1), tué à la bataille de Morat le 22 juin 1476 (2); 2° en 1477, à Philippe de Longwy, chevalier, seigneur de Longepierre, Rahon, Gevry, Pagny, Neublans, Binans, Choye, etc., mort en 1493 (3); 3° en 1494, à Louis ou Helion de Grandson, chevalier, seigneur de Puits, Lamarche-sur-Saône, Durnes, Châteauneuf-de-Vuillafans, Nancuisse, etc. (4), mort à Lamarche-sur-Saône le 8 octobre 1505, et inhumé en l'église paroissiale dans la chapelle des seigneurs (5).

3° Philiberte de Bauffremont, morte sans postérité en 1484. Mariée par contrat passé à Dijon, en l'hôtel de la sénéchaussée, dit l'hôtel de Vergy, près la porte St-Pierre, le 18 février 1476 (6), à Jean de Longwy, écuyer, seigneur de Choye, Gevry, Pagny, Neublans, Binans, etc. (7).

X***

Nassau, dit le Taciturne, prince d'Orange, fondateur et premier stathouder de la République de Hollande.

(1) Et non à Louis Rolin, comme le disent tous les historiens. Voyez la pièce dont nous donnons plus loin l'extrait. — Jacques Rolin était fils d'Antoine Rolin, chevalier, seigneur d'Aymeries, Authume, Nantoux, La Roche-sur-l'Ognon, Bragny-les-Verdun, etc., maréchal, grand-veneur héréditaire, grand-bailli et capitaine-général de Hainaut, et de Marie d'Ailly.

(2) Gollut, édit. d'Arbois, 1846, col. 1305.

(3) Fils de Jean III de Longwy, seigneur de Gevry, Rahon, Fontaine-Française, etc., et de Jeanne de Vienne, dame de Pagny, Neublans, etc.

(4) Fils de Guillaume de Grandson, chevalier, seigneur de Pesmes, Mont-rambert, Puits, Durnes, etc., conseiller de Jean, duc de Bedford, régent de France, et de Jeanne de Vienne, dame de Gouhenans. — Louis ou Hélon de Grandson avait épousé : 1° par contrat du 13 mai 1467, Jeanne du Chatelet, fille d'Erard III du Chatelet, surnommé le Grand, baron et seigneur de Deuilly, Bulgnéville, etc., et de Marguerite de Grandcey; 2° Avoye de Neuchâtel, fille de Jean de Neuchâtel (en Comté), seigneur de Montnigu, Marnay, Fontenoy, etc., et de Marguerite de Castro.

(5) Bibl. Nat. à Paris. Fonds franc. 24,019, fol. 63.

(6) Arch. du départ. du Jura. Série E, N° 564, parchemin original.

(7) Fils de Jean III de Longwy, chevalier, seigneur de Gevry, Rahon, Fontaine-Française, etc., et de Jeanne de Vienne, dame de Pagny, Neublans, Binans, Choye, etc.

N° I.

(1475. — 2 et 3 août).

Archives du département du Doubs. $\frac{B}{18}$ E 1261. Maison de Châlons.

Hugues de Thoisy, chevalier seigneur de Mymeures, de la Mothe, de Chissey et d'Amanges, conseiller et chambellan en ordonnance de l'ostel monseigneur le duc de Bourgoingne et son bailly d'Auxois.

Au premier sergent de mondit seigneur le duc et nostre establi audit bailliaige sur ce requis, Salut.

Savoir faisons que nous avons prins et mis et par ces présentes prenons et mettons en et soulz la bonne tincion, protection et especial sauvegarde de mondit seigneur le duc et nostre nobles damoiselles Jehanne et Phileberte de Beffroy mont des auctoritez à elles nécessaires et chascunes d'elles conjointement ou divisément ensemble leurs mesgnies, familliers et leurs biens quelconques.

Si vous mandons estre mertier est comectons que ladiete sauvegarde vous publiés et signifiés à tous et en tous les lieux dont serés requis en deffendant à tous de par mondit seigneur le duc et nous à certaines et grosses peignes à icellui seigneur appliquer et de garde enffraincte que à leurs corps ne à leurs biens ne meffacent ou procurent meffaire aucunement indelmement droit faisant par mondict seigneur le duc ou ses gens qui riens lui vouldroient demander.

Et lesdictes impetrantes ou leur procureur gardes, maintenés conservez et deffendez de par mondit seigneur le duc et nous envers et contre tous, de tort, de force, d'oppressions, d'injures, violences manifestes et toutes autres nouvelletez indehues, en ferez justes saisines possessions, drois, usaiges, libertez et franchises lesquelles vous trouverés estre avoir esté ou ceulz dont icelles ont cause paisiblement et d'ancienneté. Et en signe de ladiete sauvegarde et affin que aucuns ne la puissent ignorer mettés et asseez les pannonceaulx armoiez ou les brandons accoustumez en et sur les prez, terres, vignes, bois, maisons, usaiges, possessions et terremens desdicts empetrans se requis en estes à la conservation de leur bon droit tant seulement. Et en cas d'opposicion la chouse contempereuse en cas de saisine, possession et de nouvelleté par vous prinse et mise réalement et de fait à la main de mondit seigneur le duc et nostre et ausdictes parties toutes entremises

deffendez, adjournez les opposants au contraire par devant nous ou notre lieutenant à certain jour, lieu et heure competant telz que requis seras pour dire et debatre les causes de leurs oppositions, respondre sur ce, procéder en oultre et aller avant par raison en certiffiant competamment de ce que fait en aurey. Ces présentes après ung an non vaillables.

Données soubz le scel aux causes de la court dudict bailliage le second jour du mois d'aoust l'an mil quatre cens soixante et quinze.

Ainsi signé : L. DE VILLIERS.

A noble seigneur et saige monsieur le bailly d'Auxois ou vostre lieutenant Huguenin de Paris demorant à Arnay le Duc, sergent de monsieur le duc de Bourgoingne et le vostre, il vous plaist honneur, service, reverance, avec toute humble obéissance.

Très chier seigneur. Plaise vous savoir que par vertu et auctorité de vostre mandement contenant garde en forme commune auquel certe moye presente relacion est atachie soubz mon scel duquel je use en mon office de sergenterie exercent, et à la requeste de nobles et paisans damoiselles Jehanne et Philiberte de Beffroy mont des auctoritez à elles nécessaires. Je le jeudi troisième jour du mois d'aoust l'an mil quatre cens soixante et quinze me suis transpourté devant l'ale dudit Arnay, lesquelles damoiselles et chacune d'elles, j'ay maintenue et gardées de par mondit seigneur le duc et vous à la personne de venerable et discrete personne messire Anthoine Myneault, prebstre, soy disant procureur desdictes damoiselles en la possession et saisine du droit de prandre et percevoir annuellement et perpetuellement la somme de huit cens livres tournois monnoye present courant sur les terres et seignories dudit Arnay et Poilly, et autres biens quelconques tant en rentes, censes, tailles, bois, prez et terres appartenant à haulte et puissante dame, dame *Marie de Bourgoingne, comtesse de Charny, dame de Lisle, de Mirebel et de Laborde*, leur mère. Et sur les plus elers et apparans deniers desdictes terres, lesquelles huit cens livres ladiete dame leur a donnée par donnacion faicte entre les vifs pour les causes declairées es lectres sur ce faictes. Et en signe de ladiete maintenue et garde ay mis et apposé les penonceaulx armoïés aux armes de mondit seigneur le Duc acoustumé mettre en tel cas en la porte de ladiete hale d'Arnay pour toutes les rentes et revenus dudit lieu, pour tous autres lieux. Et ay deffendu à Estienne Perrenot dudit lieu, procureur

de noble et puissant seigneur *messire Loys de Chalon, chevalier, seigneur dudict Lisle et Duchon* et de *ladicte dame la comtesse* et à tous autres généralement à peine de vint marcs d'argent blanc que lesdictes damoiselles en la possession et saisine de prandre et percevoir chascun an annuellement sur lesdictes terres et seignories lesdictes huit cens livres tournois de rente perpetuellement ils ne troublent, molestent ou empeschent en aucune manière sur peine de garde enfraincte et d'estre amendable envers mondit seigneur le duc et encourir les peines avant dictes.

Et ce j'ay fait à l'eure d'environ six heures le matin dudit jour lequel Estienne Perrenot procureur ne s'est aucunement opposé, ains a prins la charge le faire savoir *es dis seigneur et dame de Lisle*, presens à ce Guillaume Rognier de Mymeures, Vincent Chencereaul de Taulmi-rey, Adam Belin de Moillon, Drolins Robeuste de Fontaines et autres. Et ce dit jour, heure d'environ dix heures me suis transporté au lieu de Poilly, auquel lieu semblablement j'ai maintenu et gardé lesdictes damoiselles à la personne de leur dit procureur en la possession et saisine ou aussi de lever et percevoir chascun an perpetuellement lesdis huit cens livres de rente à elle données par icelle dame leur mère sur les rentes, censes et revenus desdis Poilly et Arnay en faisant deffense à tous généralement et en especial à Huguenin Pelechien procureur et à Nicolas Brac, chastellain dudit Poilly pour lesdits seigneurs et dame que lesdictes damoiselles ne troublent ou empeschent en leur dit droit, possession et saisine à la peine que dessus et de garde enfraincte, lesquels ne se sont aucunement opposés au contraire, mais ont dit et responduz qu'ils prenoient charge de le faire savoir ausdicts *seigneur et dame de Lisle*. Et en signe de *ladicte maintenue et garde* j'ay mis et apposé les penonceaulx armoïés aux armes de mondit sieur le Duc à la porte du dongeon estant ou chastel dudit Poilly. Ce fait es presences desdicts procureur et chastellain, et aussi de Thomas Bredin, Jehan Villart, sergent de mondit sieur le duc, Jehan Gerard de Misserey et autres. Et cedit jour heure d'environ six heures après midi ay notiffié *ladicte maintenue et garde ensemble tout mondit exploit audit seigneur de Lisle et à ladicte dame sa femme* à leur propre personne, laquelle dame en présence dudit seigneur de Lisle et des tesmoings cy après nommés m'a dit et respondu qu'elle avoit donnée lesdicts huit cens livres de rente es dictes damoiselles ses filles à prendre et lever sur *sesdictes terres et seignories d'Arnay et de Poilly et autres ses terres et biens quelxconques des plus cler et net* : Et qu'elle ne contrarioit

riens audit exploit, ains vouloit et consentoit que lesdictes damoiselles heussent et prinssent chascun an perpetuellement lesdictes huit cens livres de rente qu'elle leur avoit données, cédées et transpourtée comme par les lettres de donnacion sur ce faictes et passées, .povoit apparoir, esquelles huit cens livres de rente elle n'entendoit avoir ne prétendre aucun droit petitoire ne possessoire, ains vouloit icelle donnacion sortir son plain effect, en la ratiffiant, aggréant et approvant d'abondant en tant que mestier estoit, et aussi consentant de ladiete donnacion.

Présens à ce, vénérable, religieuse et scientifique personne maistre Philibert de Vers, docteur en théologie, maistre Jehan Anthoine, docteur en médecine, Jehan Lambert, Pierre Buret et autres. Et ces choses je vous certifie estres vrayes soubz mondit scel avec le seing manuel du notaire juré subscript cy mis à ma requeste les an et jour dessusdiz.

Ainsi signé aux requestes et relacion dudit sergent :

MOINGEOT.

Donné pour copie et collacion faicte aux vrayz originaulx par moy Guillaume le Moyne, notaire publique, demeurant à Fixins, le samedi cinquiesme jour du mois d'aoust l'an mil quatre cens soixante et quinze, à la relacion dudit Hugues de Paris, sergent cy-devant nommé.

GAROYNE.

N° II.

(1475. — 6 décembre).

Biblioth. Nationale à Paris. M^{ss}. Cabinet des titres. Vol. 539, fol. 187.

Palliot. M^{ss}. Tome XIV, p. 160.

Extrait d'acte qui n'eut effet dans l'assemblée.

En nom de N. S. l'an 1475, le samedi, 6^e jour de décembre, nous Pierre Tondeur, secretaire de monseigneur le duc de Bourgogne, Girard de Moreau, secretaire de noble et puissant seig^r messire *Antoine de Luxembourg, comte de Roussy et de Charny; et de dame Antoinette de Beffroimont sa femme, comtesse desdits lieux*, scavoir faisons que nous estans en l'hôtel de Jean de Marilles, escuyer et de damoiselle Anglantine de Monnet, sa femme, ou estoient assemblez noble et puissant seigneur messire *Jacques Desmeries, chevalier, seigneur de Présilly, pour luy et se faisant fort pour dame Jeanne de Beffroimont sa*



femme, Jehan Cahyn, procureur et en nom de procureur de noble et puissant seigneur *messire Loys de Châlon, seigneur de Lisle-sous-Montréal*, et ledit Pierre Tondeur ayant la charge et moy faisant fort pour damoiselles *Philiberte de Beffroimont* et aussi Pierre Sourdost substitut de honorable homme M^e Guillaume Cheval, secretaire de monseigneur le duc et son procureur aud. bailliage; *lesd. seigneurs de Présilly*, moy led. Tondeur, nous faisans fort que dessus et led. Jean Cayn a été requis à honorable homme et saige M^e Hugues Noblet, licencié es loix, conseiller de monseigneur le duc et lieutenant général de monsieur le bailliy de Dijon, illec présent, ayant à sa garde et dépôt en ses mains une boîte fermée de trois clefs dans laquelle sont plusieurs clefs servants à plusieurs coffres estans aud. hostel touchant la succession de *feue dame Marie de Bourgogne, à son vivant comtesse de Charny, dernièrement trespassee*, etc. Faites et passées à Dijon par devant Pierre Prévost, notaire public, présens nobles et honorés hommes, M^e Pierre Bonfeal, Estienne Berbissey l'ainé, licencié es loix, maitre Jean de Rochet, abbé de Sauçay, le bastard de la Haye, Jean Earchier, Simon Faulconnier et Jean Morandel, clerks et autres tesmoins. Signé Prevost. — Pris au protocole appartenant à Mess. abbé et chanoines de Saint Estienne de Dijon.

CE QUE DISENT LES CLOCHES

- « Les cloches sont des bavardes
- « Qui, toujours sur le même air,
- « Avec leurs voix criardes,
- « De tout vous parlent en l'air. »

(*Chanson de Frédéric de Courcy*).

- « Dans l'âge où il est si donx d'être veuve, elle ne
- « laissait pas de penser à un nouvel engagement. »

(*MARMONTEL. Contes moraux*).

En 1524, Jean Raulin de Toul, religieux de Cluny, publia un recueil de sermons qui avait pour titre : *Itinerarium Paradisi*, et qui fut imprimé à Paris chez Jean Petit, *au lis d'or*, rue Saint-Jacques.

Ce livre est presque oublié aujourd'hui, comme tant d'autres vieux écrits qui, sans doute, méritaient de l'être. Raulin, ce-

pendant, écrivait dans le goût de son siècle; mais les critiques du nôtre affirment que ce goût était mauvais, et il faut les en croire. Pour donner un exemple de ce mauvais goût qui régnait alors en France, on ne manque jamais de rappeler que, dans un de ses sermons, Jean Raulin cherche à prouver la nécessité du jeûne par ces deux comparaisons : *Un carosse va plus vite quand il est vide. Un navire qui n'est pas trop chargé obéit mieux à la rame.*

Mais pourquoi oublierions-nous, au préjudice de Jean Raulin, un conte charmant qui était digne d'être mis en vers par un La Fontaine, et qu'on peut retrouver encore dans le sermon *de Viduitate*, page 448, de l'*Itinerarium Paradisi*.

Cette historiette, je l'ai entendu raconter un peu partout en Franche-Comté, où je n'ai pas lieu de croire que beaucoup de personnes aient lu le sermon *de Viduitate* dans l'*Itinerarium Paradisi* de Jean Raulin. Ses œuvres, pourtant, ont été recueillies à Anvers, et forment 6 volumes in-4°.

Il est probable que ce conte, qui a inspiré à Rabelais le ix^e ch. de son *Pantagruel*, et à Molière la jolie scène seconde du *Mariage forcé*, n'était pas de l'invention de Jean Raulin, et qu'il l'aura recueilli parmi ces innombrables facéties populaires qui ont cours en France depuis des siècles, et dont un observateur attentif pourrait faire encore une riche moisson.

Voici donc ce conte en prose rimée, tel qu'il s'est transmis d'âge en âge dans notre province.

Une veuve ayant fort envie
De convoler, vint, sur ce point,
Consulter avec modestie
Le bon vieux prieur de Saint-Point. (1)
Elle expose qu'elle est restée
Sans appui; mais que son valet,
Ni trop bel homme ni trop laid,
A la main expérimentée
Dans le métier où spéculait

(1) Le prieuré de Saint-Point, canton de Pontarlier, date du XIII^e siècle. Ce prieuré, de l'ordre de Saint-Benoît, fut fondé par une colonie de religieux venant de l'abbaye de Remala-Montier.



— 11 —

Le pauvre défunt qu'elle pleure,
Le jour et la nuit à toute heure.
— Prenez ce valet pour époux,
Dit le Prieur. — Oui; mais, tout doux!
Fit la veuve; qui sait? Peut-être
En le prenant, prendrai-je un maître?
— Alors donc ne le prenez pas,
Répondit le saint homme. — Hélas!
Répartit la veuve, à mon âge,
Et tandis que tout renchérit,
Comment pourrai-je, sans mari,
Soutenir le poids d'un ménage?
— Epousez donc votre valet!
— C'est mon intention, sans doute;
Mais j'hésite, car je redoute
Qu'il ne me jette mon bonnet
Sur les talons, et qu'en ruine
Il ne me laisse, avec l'usine,
Cinq ou six enfants sur les bras.
— Si vous appréhendez ce cas
Votre valet n'épousez pas!
Le prieur vit que cette veuve,
Discutant toujours ses avis,
Voulait prolonger son épreuve
Un peu plus loin qu'il n'est permis.
Afin d'éviter ses reproches,
Il lui conseille d'écouter
Ce qu'en sonnant diront les cloches.
La cloche venant à tinter,
La veuve crut qu'en son langage
Elle disait : *Prends ton valet!*
Prends ton valet! prends ton valet!
Elle le prit en mariage.
C'est la chose qu'elle voulait.
De son bonheur elle se vante
Un jour ou deux; puis, tôt après,
La maîtresse devint servante,
En butte à l'outrage, aux excès.
Alors, maudissant sa folie,
Elle court se plaindre au prieur,
Qui compâtit à son malheur,
Et qui lui dit avec douceur :
— Une méprise, je parie,

Fut commise de votre part
Au sujet de ce mariage.
Quoiqu'il soit maintenant trop tard,
Ecoutez ce qu'en son langage
La cloche dit avec fracas.
La femme prêtant mieux l'oreille,
La cloche disait à merveille :
Ne le prends pas ! ne le prends pas !
Ne le prends pas ! ne le prends pas !

Ch. THURIET.

ÉTIENNE DE POLIGNY

Le vingt-septième volume de l'*Histoire littéraire de la France*, récemment paru, consacre un chapitre à une antique illustration jurassienne, dont la connaissance a échappé à notre infatigable historien Chevalier. L'oubli le plus profond régnait parmi nous du moins, sur cet auteur que pas une de nos biographies modernes ne mentionne, et nous devons être reconnaissant envers M. Barthélemy Hauréau, d'avoir exhumé de la nuit du moyen-âge une de ses lumières que Poligny a vu naître. Nous transcrivons en entier ce document.

D^r L. C.

Etienne de Poligny, frère prêcheur, avait eu, de son temps, quelque renommée. On l'avait oublié, quand Sixte de Sienne, ayant fait la rencontre d'un de ses écrits chez les frères Prêcheurs, de Lyon, le cita dans sa Bibliothèque, sous le nom de *Stephanus Poloniacus*. Pour corriger ce nom évidemment corrompu, Possevin proposa de lire : *Stephanus Polaci* ou *Poloni*, et fit venir de Pologne ce religieux désigné par Sixte de Sienne. Cependant, celui-ci l'avait dit français : *Stephanus Poloniacus*, *Gallus*; ce qui fut remarqué par des critiques plus attentifs, Quétif et Echard, qui crurent avoir le droit de substituer *Poloniacus* non *Polaci*, mais *Poliniaci*, et d'assigner pour lieu de naissance à leur confrère Etienne, la ville bien connue de Poligny, dans le comté de Bourgogne. Cette conjecture, reproduite par Fabricius, est pleinement confirmée par un de nos manuscrits, le N° 15,652 de la Bibliothèque nationale, fol. 12, 32 et 172, où nous lisons trois fois *Stephanus de Poligneio* ou *de Poligniaco*.

En quel temps vécut cet Etienne de Poligny ?

Ambroise d'Altamura l'ayant placé, sans dire sur quel témoignage, en l'année 1297, Echard n'a pas cru devoir admettre sans preuve une date aussi précise. Il vécut, dit Echard, on ne sait en quel temps, à la fin du ^{xiii}^e siècle, au ^{xix}^e, ou peut-être au commencement du ^{xv}^e. Le manuscrit que nous venons d'indiquer nous laisse beaucoup moins d'incertitude, puisque le nom de notre docteur s'y trouve en tête de plusieurs fragments dont l'écriture paraît être de la fin du ^{xiii}^e siècle, ou de la première moitié du ^{xiv}. Ainsi, la date fournie par Ambroise d'Altamura mérite peut-être confiance.

L'ouvrage d'Etienne de Poligny, qui fut rencontré par Sixte de Sienne, chez les frères Prêcheurs, de Lyon, est une glose sur l'Evangile de St Jean, commençant par ces mots : *In manibus abscondit lucem*. Nous avons la même glose avec le même *incipit*, dans le N° 15,652 de la Bibliothèque nationale, folio 172-178. Cette copie n'est pas complète. Elle est, d'ailleurs, d'une écriture si fine, et le copiste, trop ménager de son parchemin, en a tellement abrégé tous les mots, qu'on ne peut en rien lire. Quant au manuscrit de Lyon, il paraît perdu, du moins ne le trouve-t-on pas inscrit au Catalogue de Delandine.

Notre N° 15,652 contient deux autres fragments sous le nom d'Etienne de Poligny : au folio 12, une dissertation sur le lieu des âmes séparées du corps. *De loco animæ exutæ* ; au folio 32, une glose sur un des prologues de Pierre le Lombard. Ces deux fragments semblent détachés d'un commentaire étendu sur les Sentences.

16^e RÉUNION

**des délégués des Sociétés savantes, à la
Sorbonne, en 1878.**

Par arrêté de M. le Ministre de l'Instruction publique, des Cultes et des Beaux-Arts, cette réunion aura lieu à la Sorbonne au mois d'avril 1878.

« Des lectures et des conférences publiques seront faites pendant les journées du mercredi 24, du jeudi 25 et du vendredi 26 avril. Le samedi 27 avril, le Ministre présidera la séance générale, dans laquelle seront distribués les récompenses et encouragements accordés aux Sociétés et aux Savants.

« Aux termes de l'arrêté du 25 décembre 1872 et sur la proposition des trois sections du Comité des Travaux historiques, j'ai mis à la disposition de chacune d'elles une somme de 3,000 francs pour être distribuée à titre d'encouragement, savoir : 1° par les Sections d'histoire et d'archéologie, *aux Sociétés savantes des départements* dont les travaux auront contribué le plus efficacement aux progrès de l'histoire et de l'archéologie; 2° par la Section des sciences, *soit aux Sociétés savantes, soit aux Savants des départements* dont les travaux auront contribué aux progrès des sciences.

« Je vous prie, Monsieur le Président, de vouloir bien faire connaître cette décision le plus tôt possible aux Membres de votre Société, et leur indiquer les jours des réunions, pour qu'ils aient le temps de préparer les communications qu'ils se proposent d'y faire. Il importe même que l'annonce de ces réunions de la Sorbonne soit l'objet d'un avertissement tout spécial, de manière qu'aucun Membre ne puisse se plaindre et arguer d'ignorance.

« Les lectures faites chaque année à la Sorbonne par les délégués des Sociétés savantes ont donné lieu, dans les Sections d'histoire et d'archéologie, à quelques observations critiques dont j'ai cru devoir tenir compte. J'ai pris, en conséquence, une décision qui contribuera, je l'espère, à donner aux réunions de la Sorbonne un caractère comme un intérêt de plus en plus sérieux. En voici les dispositions essentielles :

« A l'avenir, les mémoires devront être envoyés au Ministère un mois au moins à l'avance, après qu'ils auront été, comme par le passé, approuvés par une Société savante.

« Les mémoires présentés devront porter sur des sujets relatifs à l'histoire, à la philologie et à l'archéologie. Les auteurs sont invités à s'occuper principalement des annales, des institutions, de la littérature et des antiquités nationales. La période contemporaine, à partir de 1789, reste en dehors du programme; enfin, les travaux imprimés, quels qu'ils soient, ne sont point admis.

« Tout envoi qui ne remplira pas ces conditions ou qui parviendra au Ministère après le 24 mars sera rigoureusement écarté.

« Quant aux mémoires qui y auront satisfait, il seront soumis au Comité, qui désignera ceux dont il sera donné lecture en séance publique.

La durée de chaque lecture ne saurait dépasser vingt minutes. Quand les mémoires seront trop étendus, les auteurs se borneront à en donner un résumé.

« Dans la Section des sciences, les Savants des départements pourront être admis à exposer, soit verbalement, soit par écrit, les résultats de leurs recherches, lors même que ces travaux ne seraient pas inédits; mais à la condition que la publication n'en aurait pas été faite antérieurement à la réunion de 1877.

« Chaque auteur devra adresser au Ministère, avant le 8 avril, l'indication précise du sujet de la communication qu'il se propose de faire. L'ordre des communications sera réglé par le Comité, et la durée d'aucune d'elles ne pourra dépasser quinze ou vingt minutes. »

Messieurs les Présidents des Sociétés savantes ont reçu des instructions spéciales dont la communication sera faite aux délégués qui se proposent d'assister aux réunions de la Sorbonne.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 17 JANVIER 1878.

La séance est ouverte à 2 heures du soir par M. Demougin, Président honoraire.

Le Secrétaire donne lecture du rapport de la séance précédente, et passe ensuite à celle des articles, extraits par M. le Dr Rouget, de divers journaux agricoles et scientifiques : *Recherche de la fuchsine dans les produits vineux.* — *Emploi de la tourbe comme combustible industriel.* — *Semons la vigne.* — *Alimentation des bestiaux par le maïs.*

Après quelques observations auxquelles prennent part les membres présents, la compagnie décide l'impression, dans le Bulletin de la Société, des articles ci-dessus mentionnés.

Il est donné ensuite communication d'une circulaire adressée par le Secrétaire de la Société pour l'instruction élémentaire. L'assemblée décide qu'elle sera soumise à l'examen d'une Commission spéciale.

M. Devaux, Auguste, négociant à Lons-le-Saunier, présenté par M. H. Lambert, est admis à l'unanimité comme membre titulaire.

La séance est levée à 3 heures et demie.

LE MAÏS CARAGUA.

Plusieurs membres de la Société des agriculteurs de France m'ont exprimé le désir de connaître la valeur nutritive du maïs Caragua à divers moments de son développement et l'épuisement correspondant du sol. Mais l'époque tardive à laquelle ces demandes m'ont été adressées, ne m'a pas permis de résoudre entièrement la question ; je ne puis donner dès maintenant que des chiffres relatifs au maïs arrivé à une maturité suffisante pour l'ensilage : l'an prochain, je me propose

de suivre sa végétation depuis le semis jusqu'à la récolte, et de déterminer par de fréquentes analyses, les changements qui se produisent dans les diverses phases de son développement.

Le prélèvement d'un échantillon moyen est toujours difficile. Après avoir choisi dans la plantation un point représentant la végétation moyenne, on a coupé 50 pieds de maïs, et parmi ces pieds cinq ont été pris pour être soumis à l'analyse. Nous pensons donc que prélevés dans ces conditions, les cinq pieds représentent assez exactement le développement moyen du maïs. La récolte a eu lieu le 20 septembre; le maïs avait été semé dans la première quinzaine de juin.

Comme le maïs Caragua présentait des épis en voie de formation ayant une composition différente de celle du reste de la tige, que de plus dans un mélange bien fait, même après hachage énergique, l'échantillon prélevé et soumis à l'analyse peut ne pas être d'une homogénéité parfaite, nous avons préféré, pour donner à l'analyse plus d'exactitude, examiner séparément les diverses parties qui composent les pieds de maïs.

Les cinq pieds, pesant ensemble 6 kil. 037 gr. se décomposaient en			
Tiges	2.647 gr. soit pour 100 gr.		43.845
Feuilles	2.660	—	44.060
Épis femelles	652	—	10.800
Épis mâles	78	—	1.295
	<u>6.037</u>		<u>100.000</u>

Après dessiccation à 110°, les poids ont été :

Tiges	405 gr. 6 soit en matière sèche 15.40 pour 100		
Feuilles	505	4	19.00
Épis femelles	72	—	11.04
Épis mâles	33	—	42.30

Après pulvérisation, on a déterminé la composition immédiate de chacun de ces lots. On a trouvé qu'à l'état vert, 100 gr. contiennent :

	Tiges.	Feuilles.	Épis femelles.	Épis mâles.
Eau	84.600	81.000	88.960	57.700
Cendres	0.816	1.463	0.488	2.064
Matières azotées	1.152	1.728	0.733	3.985
Cellulose	3.696	3.961	1.628	11.104
Graisse	0.351	0.399	0.364	2.453
Matières extract. non azotées	<u>9.385</u>	<u>11.446</u>	<u>6.827</u>	<u>22.604</u>
	100.000	100.000	100.000	100.000



— 17 —

Relation nutritive : . . . $\frac{1}{8.90}$ $\frac{1}{7.20}$ $\frac{1}{4.46}$ $\frac{1}{7.23}$

D'après ces chiffres, il est facile de calculer, en tenant compte des proportions ci-dessus établies, la composition moyenne qu'aurait donnée le mélange. On trouve :

Eau	83.135
Cendres	1.079
Matières azotées	1.505
Cellulose	3.684
Graisse	0.420
Matières extractives non azotées	10.177
	<hr/> 100.000

Relation nutritive $\frac{1}{8.12}$

Les tiges et les feuilles ont été séparément soumises à une pression de 5.000 kilog., et dans le jus qui a été recueilli on a recherché le sucre :

100 grammes du jus de la tige contenaient 3 gr. 75 de sucre de canne au polarimètre. Dans le jus des feuilles le sucre n'a pu être dosé.

En ce qui concerne les matières fertilisantes contenues dans les cendres, voici les chiffres qui ont été obtenus : ils sont rapportés à 100 gr. de matière verte :

	Tiges.	Feuilles.	Épis femelles.	Épis mâles.
Silice	0.086	0.798	0.055	0.710
Acide phosphorique	0.039	0.048	0.030	0.158
Chaux	0.116	0.199	0.079	0.378
Magnésie	0.058	0.068	0.051	0.211
Potasse	0.386	0.296	0.160	0.722
Soude	0.043	0.040	0.021	0.034

Le mélange formé par parties proportionnelles de tiges, feuilles, épis femelles, épis mâles, renferme par 100 gr. de matière verte :

Silice	0.474
Acide phosphorique	0.059
Chaux	0.181
Magnésie	0.079
Potasse	0.382
Soude	0.041

Il est facile maintenant d'établir, pour une récolte donnée, le poids des matières minérales exportées. Ainsi, en admettant un rendement moyen par hectare de 100,000 kilog. de maïs Caragua, on trouve que cette récolte renferme :

Silice	474 kilogrammes	
Acide phosphorique	59	—
Chaux	181	—
Magnésie	79	—
Potasse	382	—
Soude	41	—
Azote	241	—

Il est nécessaire de faire ici quelques observations relativement à l'azote. On sait, par les belles expériences de M. Schloesing, confirmées par celles de M. A. Mayer, que les feuilles des plantes absorbent l'ammoniaque gazeuse contenue normalement dans l'air atmosphérique, et que cette ammoniaque donne naissance à des matières albuminoïdes. Quelle proportion est absorbée? Jusqu'ici la science n'a pas résolu la question, mais il est permis de penser que cette absorption est d'autant plus grande que l'appareil foliacé de la plante est plus développé. Il est donc extrêmement probable que ces 241 kilog. d'azote, sous forme de substances protéiques, contenues dans la récolte d'un hectare, ne viennent pas du sol en totalité (1) : le sol en a seulement fourni une partie que jusqu'ici, je le répète, on n'a pas pu encore déterminer.

Le Directeur du Laboratoire agronomique,

A. LECLERC.

(Bulletin de la Société des Agriculteurs de France).

LES FOURRAGES EN VEDETTE.

Parmi les fourrages dont il a été question dans ces derniers temps, j'ai vu avec plaisir recommander (et en cela on a bien raison) la culture de l'anthyllis vulnérable dans les terrains pauvres et secs. C'est en effet, une plante qui donnera évidemment des résultats satisfaisants, et qui est appelée à rendre de réels services, à la condition qu'on ne

(1) Voir l'Étude chimique sur le maïs Caragua vert et ensilé, publiée dans le *Journal d'agriculture pratique*, Nos 3 et suivants, 1875, par M. L. Grandeaun.



cherche pas à la cultiver dans les bonnes terres, mais seulement dans les sols sableux ou calcaires, où il n'y aurait pas avantage à faire du trèfle ordinaire ou de la luzerne. Dans ces cas-là, l'anthyllis pourra donner une quantité de fourrage équivalente à celle du trèfle dans les bonnes terres moyennes, pourvu toutefois que le semis en ait été fait, soit au printemps dans une céréale, soit en mai et jusqu'en juin-juillet à franc-guérêt, et pourvu aussi qu'on n'y touche pas jusqu'à l'année suivante. La plante étant alors coupée lorsqu'elle finit de fleurir, fournit une coupe unique, qui s'élève de 10 à 12 et jusqu'à 20,000 kilog. à l'hectare, suivant les années et les conditions locales. On a recommandé et préconisé aussi le semis fait sur chanvre, après éteulement préalable, comme cela se pratique pour les navets cultivés en récolte dérobée et les trèfles incarnats; mais ce dernier mode n'est pas aussi avantageux, au moins sous le climat de Paris et du Nord, que les semis faits dans les céréales de printemps. La raison en est que les plantes, ayant moins le temps de taller et de se développer fortement avant l'hiver que celles qui proviennent de semis faits au printemps et au commencement de l'été, la montée de l'année suivante se fait plus tardivement et avec moins d'ensemble. Ce résultat peut être avantageux dans certains cas, mais non autant, ni aussi généralement que lorsque tout le produit arrive à être bon et plus abondant au même moment, ce qui est le cas pour les semis faits au printemps.

J'ai eu plusieurs fois l'occasion de voir l'anthyllis cultivé dans les pauvres terres sableuses des environs de Berlin et du Brandebourg, et j'ai été frappé de la plantureuse végétation de cette légumineuse dans des terrains si peu consistants et si pauvres, où elle est fréquemment adoptée en concurrence des lupins, que l'on fait dans ces pays autant comme fourrage que comme engrais vert à ensouir.

On a prétendu et écrit que l'anthyllis n'était pas toujours recherché, et qu'il était parfois même délaissé et rebuté par les animaux à qui on en donnait pour la première fois. Cela est vrai; mais il est bon de remarquer qu'il en est à peu près de même de tous ou presque tous les fourrages, même de ceux réputés les meilleurs, auxquels les animaux ne sont pas habitués. D'ailleurs n'en est-il pas de même de l'espèce humaine, et ne voit-on pas fréquemment des enfants, de grandes personnes même, qui hésitent à goûter à des mets qui leur sont présentés pour la première fois et dont elles arrivent ensuite à raffoler? On peut même ajouter qu'il y a de tels mets qui font les délices de populations entières et qui ne peuvent jamais entrer dans l'alimentation de cer-

taines personnes. Il n'y a donc là rien que de très-ordinaire et dont il ne faut pas tirer de conséquence extrême, et cela d'autant moins que, pour les animaux herbivores, il suffit, le plus souvent, de les laisser un peu jeûner, pour qu'ils mangent ensuite avidement et avec plaisir un fourrage qu'ils avaient refusé tout d'abord.

Ceci me rappelle un fait dont j'ai été témoin il y a quelques années. C'était à l'époque où l'on commençait à recommander la culture de l'anthyllis. Un habile et intelligent cultivateur beauceron (d'Eure-et-Loir) ayant entendu parler de cette plante, voulut en essayer par curiosité, et, pour bien se rendre compte de son mérite et de ses aptitudes, il en fit quelques petites pièces disséminées sur les différentes natures de sol de sa propriété, comparativement avec du trèfle et de la luzerne. Pas n'est besoin de dire que, ayant semé l'anthyllis dans des terrains sains et plutôt trop bons que de mauvaise qualité, il en obtint une végétation magnifique.

Quelqu'un lui ayant insinué qu'il avait entendu dire que les animaux refusaient de manger ce fourrage, il voulut incontinent en avoir le cœur net. Ayant, à cet effet, planté un piquet entre deux pièces contigues et séparées par un simple sentier : l'une semée en luzerne et l'autre en anthyllis, et y ayant attaché une vache, grand fut son étonnement lorsqu'il vit la vache délaisser la luzerne pour l'anthyllis, qu'elle brouta avec avidité jusqu'au ras du sol, aussi loin que la corde lui permettait d'atteindre. N'ayant plus d'anthyllis à sa portée, la vache se mit à le repasser et à manger tous les débris qui en étaient restés ; ce ne fut qu'après un certain temps d'arrêt et de jeûne que, n'ayant plus rien, affamée et de guerre lasse, elle commença à toucher à la luzerne, qu'elle paraissait ne manger qu'à regret et avec parcimonie, se retournant sans cesse vers ce qui restait d'anthyllis et qu'elle n'avait pu atteindre.

La même expérience fut recommencée à plusieurs reprises, un peu plus loin et avec une autre vache, qui se comporta tout comme la première ; la même chose se renouvela lorsque l'on mit les mêmes animaux en présence du trèfle et de l'anthyllis ; c'est toujours à ce dernier fourrage qu'elles donnèrent tout d'abord la préférence.

Voici donc des faits qui en disent plus sur la question que tout ce que je pourrais ajouter.

Il est encore trois autres points sur lesquels on ne paraît pas avoir insisté suffisamment. C'est : 1° que l'anthyllis peut être mangé vert ou pâturé, sans qu'on ait constaté dans son emploi des cas de météorisa-



tion; 2° qu'on n'a pas encore d'exemple que la cuscute ait été vue sur l'anthyllis; et 3° que son fourrage se conserve longtemps sur pied et qu'il peut être laissé jusqu'aux approches de la maturité des graines sans être coupé, auquel cas il conserve encore en séchant sa jolie couleur vert gai; nonobstant cette coupe tardive, il paraît être encore recherché et apprécié avec grand plaisir par les animaux qui le connaissent. C'est par ces dernières remarques que je terminerai ce que je voulais dire sur l'anthyllis vulnérable.

Mélilot de Sibérie. — Entre autres fourrages également recommandés dans ces derniers temps, je mentionnerai aussi le mélilot de Sibérie. C'est encore une plante intéressante et bonne à faire dans des conditions spéciales, très-bien indiquées dans ce journal par M. Duroselle. Cette plante étant cultivée à propos, et faute de mieux, peut rendre des services qui ne doivent pas être à dédaigner. C'est un fourrage un peu grossier et un peu dur; mais l'on sait que rien n'aiguise les dents et l'appétit comme la faim. D'ailleurs, ce n'est point dans des terres où les animaux ont de l'abondance et du choix qu'on cultive le mélilot de Sibérie, et si par hasard il était devenu trop dur pour le faire consommer à l'état naturel, on pourrait toujours le hacher, l'ensiler, etc., dans le but de le conserver et de le ramollir. Cette plante peut aussi rendre d'autres services, particulièrement pour obtenir promptement, en mauvais terrains caillouteux et calcaires dénudés, un couvert et des remises à gibier, qui durent deux ans si on laisse murir les plantes sur pied, et même plusieurs années, si on laisse le repeuplement se faire par ressemis naturel. En outre, la floraison, très-abondante et odorante du mélilot de Sibérie, est précieuse pour les abeilles, qui vont y butiner avec passion. Enfin les tiges fournissent des fibres textiles, un peu grossières il est vrai, mais qui ne sont pas sans valeur, surtout lorsque la plante a été semée un peu dru.

Panais. — On recommande aussi très-chaudement la culture du panais-fourrage, et surtout de la variété demi-longue, dite améliorée ou de Guernesey. C'est un fourrage-racine précieux par son extrême rusticité, qui lui permet de rester dehors en place en hiver, et qu'il vaut mieux d'ailleurs n'arracher et ne faire consommer qu'au fur et à mesure des besoins. En outre, son feuillage, qui pousse de très-bonne heure à la fin de l'hiver, peut rendre des services dans des années et des circonstances données. Mais il y a à tenir compte qu'on n'obtiendra de bons rendements des panais que si on les cultive dans des terres

assez profondes, plutôt un peu fraîches que sèches et de bonne qualité moyenne. Les panais réussissent également dans les terres argilo-calcaires marneuses, et les engrais salpêtrés paraissent leur être très-favorables.

Consoules. — On a beaucoup vanté récemment, comme fourrage, une ou deux espèces de consoules (*symphytum*). Les consoules sont en effet des plantes d'autant plus intéressantes et dignes d'être essayées qu'elles sont vivaces, rustiques, qu'elles végètent vigoureusement et de très-bonne heure; qu'enfin leur fourrage paraît être abondant, de bonne qualité, recherché des animaux, et qu'on peut en obtenir plusieurs coupes par an. Mais il est bien entendu que, si l'on ne veut pas détruire promptement la plante, il ne faut pas enlever la repousse ou végétation d'arrière-saison, souvent assez luxuriante, qui est indispensable à la vie et à la reconstitution des sujets, surtout pour fournir à la végétation printanière de l'année suivante; car, si on se laissait aller à couper jusqu'à extinction toutes les tiges et les feuilles que ces végétaux développent pour remplacer celles qu'on leur a enlevées, ils mourraient bientôt d'épuisement.

Je n'ai nullement ici l'intention de dire du mal des consoules ou *symphytum*, car depuis plus d'un siècle tout le monde a été à peu près d'accord pour reconnaître les bonnes qualités fourragères de ces plantes et témoigner de l'intérêt qu'il y aurait à en vulgariser la culture. Malheureusement une chose, et une seule chose s'est opposée à leur adoption. C'est que ces plantes ne donnent pas de graines ou qu'elles n'en produisent pas en quantité appréciable ou suffisante pour les multiplier; on est donc obligé de les propager par éclats, division des pieds et boutures de racines, ce qui a été et sera un empêchement majeur dans un pays de pauvreté et de cherté de main-d'œuvre comme le nôtre, où l'on n'est pas ou peu habitué à ce procédé de multiplication, surtout pour les plantes de grande culture et encore moins pour celles destinées à la production des fourrages.

Aussi suis-je porté à craindre que la nouvelle et louable croisade entreprise pour la réhabilitation des consoules fourragères n'échoue comme les précédentes; que la difficulté et l'impossibilité même de s'en procurer abondamment et facilement des semences empêchent que ces plantes puissent jamais entrer, d'une manière un peu générale, dans la grande culture, et qu'elles ne restent reléguées dans les petits faire-valoir, où elles ne manqueront pas de payer de leurs peines les cul-



tivateurs intelligents et assez soigneux qui leur consacreront un coin de terre de bonne qualité moyenne.

Maïs. — Puisque je suis en train de parler fourrages et que la culture est toujours à la recherche des plantes à grand rendement, je dirai un mot des maïs. Pourquoi ne se mettrait-on pas à faire des maïs à fourrage et à en faire partout où la nature du terrain comporte cette plante? On est vraiment étonné de voir combien cette culture est encore peu répandue et peu connue. Il est vrai que depuis quelques années on en sème beaucoup plus qu'autrefois, mais combien est restreinte la liste des cultivateurs et d'élite qui se livre à la production du maïs à coupes vertes, comparativement au nombre considérable de personnes qui cherchent et ont besoin de fourrages, et qui trouveraient dans la culture des maïs une abondante provision d'un fourrage qui n'est égalé ou surpassé comme qualité et rendement par aucun autre. Si l'on considère en effet qu'avec les grandes espèces, et notamment avec le maïs géant dent de cheval ou caragua (ce qui est tout un), dont il faut de 80 à 100 kilogr. de graine, soit une dépense de 24 à 30 fr. pour semer un hectare, on peut, dans l'espace de trois à cinq mois, obtenir 80, 100 et même 120,000 kilogr. de fourrage à l'hectare; c'est-à-dire un rendement double et triple de ce que donnent les plantes les plus généreuses; si on tient compte, en outre, que ce fourrage peut être consommé frais, qu'on peut aussi le hâcher, l'ensiler et le conserver tout l'hiver jusque fort avant dans le printemps, et même d'une année à l'autre, on comprendra qu'il est peu de plantes fourragères qui méritent autant que le maïs d'attirer l'attention des cultivateurs. Nous pensons qu'il est fort peu d'agriculteurs qui ne puissent consacrer chaque année à cette culture quelques parcelles de terrain disponibles depuis la fin de mai jusqu'au commencement de juillet, époque la plus favorable aux ensemencements de maïs-fourrage. La variété de maïs appelée dent de cheval, ou encore géante et caragua, ce qui est la même chose, doit être préférée, chaque fois qu'on le peut, parce que la plante étant de beaucoup plus vigoureuse et poussant plus abondamment et plus promptement que les maïs du pays, arrive à donner dans le même espace de temps et sur la même surface de terrain une bien plus grande somme de produit utilisable que les maïs ordinaires.

Divers. — Il y a lieu de citer aussi en passant les moha, les millets et panis, qui, étant semés seuls ou en mélange avec d'autres fourrages annuels d'été, peuvent donner promptement, en trois ou quatre mois,

d'utiles et abondants produits fourragers. Et le sorgho sucré, pourquoi n'en reprendrait-on pas couramment la culture, trop tôt et trop généralement délaissée, et qui est pourtant si avantageuse. Maintenant qu'on peut l'ensiler, il est facile d'éviter ainsi les chances d'accidents que sa consommation à l'état frais a fait concevoir au début de son introduction.

Choux. — Enfin aujourd'hui que les systèmes d'ensilage et de conservation des fourrages commencent à être appréciés et mieux connus, pourquoi ne se mettrait-on pas aussi à cultiver plus fréquemment et plus abondamment les différentes variétés de choux fourragers ou choux à vache, tels que les choux cavalier, tranchu du Poitou, mille têtes, moellies, caulet de Flandre, frisés vert et rouge, grands, voire même les grosses espèces de choux pommés que l'homme consomme et utilise de temps immémorial, soit cuits à l'état frais, soit sous forme de conserves connues sous le nom de choucroute? N'est-ce pas la choucroute, en effet, qui a donné l'idée première de la conservation des fourrages par l'ensilage, et ne pourrait-on pas essayer aussi de faire des choux sur une grande échelle, de les conserver, troncs, pommes, tiges et feuilles, découpés, hâchés et ensilés comme nourriture d'hiver pour les bestiaux, comme cela se fait déjà pour les feuilles de navets, de betteraves et divers autres fourrages?

Je me permets de signaler et de recommander ces idées à l'attention et à la bienveillance des lecteurs de ce journal, et je termine en souhaitant qu'elles ne soient pas perdues pour tout le monde.

(*Journal d'agriculture pratique*).

LECLER - CHARTON.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Culture des Panais. (1) — Dans une brochure que vient de publier, sous ce titre, M. G. Le Bian, nous trouvons les renseignements suivants sur l'emploi du panais pour l'alimentation des chevaux et du bétail :

« Je considère le panais comme la meilleure nourriture pour les che-

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1873, page 97.



vaux, et non-seulement la meilleure, mais encore celle qui revient à meilleur marché. Cela est facile à démontrer.

« Mes chevaux, à la campagne, font trois repas par jour, trois repas de panais; on leur en donne 6 kilog. par repas, soit, par jour, 18 k.; or, les 100 k. de panais reviennent tout au plus aux fermiers à 2 francs, soit à 0,02 le k.; c'est à dire 0,36 les 18 k. Chacun de nos chevaux est donc nourri moyennant 36 centimes par jour.

« Combien en coûte-t-il, en revanche, pour nourrir un cheval avec de l'avoine? Il faut lui en donner 2 k. par repas, ce qui fait 6 k. pour ses trois repas journaliers. Or, l'avoine coûte 24 francs les 100 k., soit 0,24 le k. Donc, la nourriture de chaque cheval revient à 1 fr. 44 par jour.

« Nous avons vu que la nourriture au panais revient seulement à 36 centimes, c'est-à-dire précisément au quart du prix de la nourriture à l'avoine.

« La graine de panais se sème du 1^{er} mars au 10 avril.

« Il faut commencer par étendre le fumier sur le champ (une demi-fumure suffit), puis tourner la terre profondément avec la charrue ou la bêche. Une fois cette opération achevée, on devra par-dessus semer la graine de panais, soit avec le semoir, soit à la volée. On donne ensuite un coup de râteau, afin que les graines soient couvertes d'un centimètre de terre environ. La graine de panais ne demande pas à être enfouie profondément dans le sol. Les panais ne sortent de terre qu'une vingtaine de jours après les semailles. Quand ils ont atteint de 5 à 6 centimètres de hauteur, on les sarcle avec une binette à main, afin de bien remuer la terre et d'en arracher les mauvaises herbes. Le deuxième sarclage se fait quand les panais ont atteint la hauteur de 15 centimètres environ. On suit pour ce sarclage la même méthode que pour le premier. Après, on n'a plus rien à faire qu'à laisser à la nature, ou mieux à Dieu le soin de féconder notre œuvre. On commence à tirer les panais de terre vers le 15 novembre. On réitère cette opération tous les jours, suivant les besoins. Les panais se conservent au sein du sol, sans en être arrachés, jusqu'à la fin de mars, même sous la glace et la neige.

« Je puis affirmer avec connaissance de cause que le panais est la meilleure nourriture et la plus saine que l'on puisse donner aux chevaux, aux vaches laitières; qu'il est bon pour le beurre et le lait, ainsi que pour l'engraissement des bœufs, des porcs et de tous les bestiaux. 4 kilogrammes de panais suffisent à ensemençer un hectare de terre. Le

rapport par hectare est de 35,000 kilogrammes environ. 100 kilog. de panais équivalent à 300 kilogrammes de betteraves pour la nourriture des bestiaux. »

(*Bulletins de la Société des agriculteurs de France*, N° 6, mars 1877).

Culture des Courges. (1) — Planter en avril ou en mai, à 1^m,50 de distance au carré; fumer avec du fumier vieux bien consommé; arroser une fois par semaine pendant les grandes chaleurs; biner une fois ou deux et arracher l'herbe à la main. Les cueillir quand les feuilles sont fanées et les placer dans un lieu bien sec et sans courant d'air.

Les courges se divisent en quatre genres, qui se reconnaissent aux caractères ci-dessous désignés :

MAXIMA. — Les diverses variétés de ce genre ont le pédoncule court, rond et charnu, et se consomment en potage, flan, pain et gâteau.

PEPO. — Pédoncule cannelé à rainures, fruit allongé; se consomme, au quart ou à demi formé, à la sauce blanche, à la crème ou au jus, comme le *vegetable marrouvo*.

MELOPEPO. *Bonnet d'électeur.* — Formes variées, espèce non-coureuse; se consomme cuit farci ou cuit au jus avec les viandes, remplace avantageusement le navet, le meilleur et le plus sain des légumes.

MOSCHATA. — Chair jaune safran, feuillage marbré, fruit long ou formant le porte-manteau; noir avant sa maturité, se zèbre en mûrissant. Qualité supérieure, légèrement musquée; exquise et adoucissante, cuite au beurre comme les pommes rainettes.

(*Journal de l'Académie Nationale*, mars 1877).

L'art de déguster les vins. — La dégustation demande des aptitudes et impose des exigences spéciales. Chacun peut se prononcer sur la nature du goût d'un liquide, mais il est bien moins aisé d'en déterminer le mérite, les qualités ou les défauts; c'est le propre des hommes habitués à goûter et connaissant d'abord les fruits, ainsi que les vins particuliers produits par ces fruits.

La vue, l'odorat et le goût sont les trois éléments d'appréciation indispensables. D'abord le vin doit se présenter sous une couleur nette, brillante et vive; quand ces trois conditions ne sont pas réunies à une époque où les vins doivent être limpides, c'est qu'ils ont des matières

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, page 103, et pour 1861, page 60.



en suspension dont ils ne peuvent se dégager et qui influent sur leur constitution. L'odorat sert à distinguer le bouquet, le goût complète l'opération de l'odorat et détermine les diverses qualités.

Pour une bonne dégustation, il ne suffit pas d'avaler et de rejeter immédiatement le liquide : la langue, par ses parties nerveuses si impressionnables, sert à diviser le liquide ; les gencives, le palais, provoquent par un suc alcalin presque neutre, la dissolution des molécules dans le vin que l'on fait arriver dans l'arrière-bouche, en en avalant quelque peu ; c'est à ce moment là que les fosses nasales prêtent un excellent concours et complètent l'impression cherchée.

Le dégustateur doit, avant tout, jouir d'une bonne santé, et pour bien déguster le vin qui lui est soumis, il est indispensable que depuis au moins deux heures il n'ait rien absorbé, sauf de l'eau et du bon vin ; les seules boissons qu'il puisse se permettre, sans nuire à sa faculté de bon appréciateur, sont la bière, le thé, le café et les bons vins. Il doit s'abstenir, d'ordinaire, d'eaux-de-vie et de liqueurs, quelques bonnes qu'elles soient, et, s'il fume, il doit toujours, avant de goûter, se rincer la bouche avec du bon vin, en boire un peu pur ou mélangé d'eau.

Telles sont les conditions nécessaires à une bonne et intelligente dégustation. (*Revue agricole et vinicole du Sud-Ouest*, 1^{er} juillet 1877).

La Fécondation indirecte des Végétaux. —
L'*Arboriculteur* reproduit les points saillants d'un remarquable travail de M. J. Kickx :

« Au moment où la plupart des végétaux se couvrent de leur riche parure de fleurs, il ne sera pas sans intérêt, je pense, d'appeler l'attention sur un principe de physiologie trop peu connu et dont l'application pourrait avoir les plus heureux résultats.

« Chacun sait que la fécondation consiste dans l'action du pollen de l'étamine sur le stigmate ; mais on ignore généralement dans quelles conditions la pollinisation réussit le mieux. Beaucoup de fleurs contiennent à la fois les deux organes sexuels, et cependant bien souvent leur propre pollen ne peut point passer directement sur le pistil : le plus souvent il y a fécondation indirecte, c'est-à-dire fécondation entre organes sexuels de fleurs différentes.

« Or, les naturalistes habitués à scruter les mystères de la vie des plantes, ont découvert un ensemble de faits qui prouvent de la ma-

nière la plus évidente la supériorité de la fécondation indirecte sur l'auto-fécondation ou fécondation directe.

« On doit, en effet, avec Julius Sachs, considérer les deux organes sexuels comme étant de très-proche parenté quand ils naissent dans la même fleur, tandis qu'ils sont d'une parenté plus éloignée lorsqu'ils se trouvent dans des fleurs différentes, et étrangers l'un à l'autre quand ils occupent deux pieds distincts.

« A ce point de vue, on peut parfaitement comparer les phénomènes du règne végétal à ceux qui se passent chez les animaux, et l'expérience a démontré depuis longtemps à l'éleveur l'influence funeste que la parenté des producteurs exerce sur leurs produits. On a reconnu de même, chez les plantes, les bons effets de la fécondation indirecte : sous l'influence de ce croisement, l'ovaire devient un fruit plus beau et développe des graines plus nombreuses, plus lourdes et possédant un embryon plus vigoureux. »

On dirait que la nature n'ait pas voulu qu'une fleur soit fécondée par elle-même. Aussi, lorsque nous voudrions artificiellement féconder le pistil d'une fleur hermaphrodite, servons-nous toujours du pollen d'une autre fleur. De cette manière, nous obtiendrons par le semis des plantes vigoureuses.

« C'est dans ce but que M. Bossaerts caresse légèrement les arbres au moments de la floraison avec des plumeaux composés d'inflorescences sèches, de *Stipa pennata*. Il obtient ainsi non-seulement une pollinisation plus complète; mais la poussière fécondante, en adhérant aux barbes des arêtes de *Stipa*, passe d'une fleur à l'autre et opère la fécondation indirecte.

La pratique de M. Bossaerts semble reproduire le fameux procédé de M. Hooïnrenck (1) pour la *fécondation artificielle des végétaux*. Nous la recommandons en conséquence sous toutes réserves.

Le Ver luisant. — C'est un insecte des plus utiles, car il détruit une très-grande quantité d'escargots; sa transformation en insecte parfait se fait sous les pierres

(*Bulletin de la Société d'agriculture des Bouches-du-Rhône*,
Avril — Mai — Juin 1877).

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1864, page 29.



— 29 —

COURS DE DICTÉES AGRICOLES

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. CARTIN, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

(Suite).

17^e DICTÉE.

Origine des Plantes cultivées (voir 62^e dictée).

On ignore leur origine pour la plus grande partie d'entre elles.

La plus importante de toutes (le blé), n'a jamais été vue à l'état sauvage. Mais celles dont on connaît les types incultes, montrent bien qu'elles doivent beaucoup au travail de l'homme, et que la culture a développé en elles des qualités dont elles ne possédaient que le germe. Ainsi la carotte sauvage, qui vient dans tous les champs maigres, n'a qu'une racine dure, mince comme le petit doigt et dénuée de toute qualité nutritive. Le chou sauvage, qui pousse au bord de la mer, est une plante âcre et maigre sans aucune des qualités qui nous font rechercher les diverses espèces de choux cultivés. La pomme de terre, qui croît naturellement dans les montagnes du Pérou, n'y a que des tubercules verdâtres et amers, et gros comme des noisettes.

C'est donc à la culture et aux soins qu'on en prend, que ces plantes doivent l'utilité que nous en tirons, et elles la perdraient le jour où on cesserait de les cultiver.

18^e DICTÉE.

Du Sol et de sa composition.

On appelle sol la partie du terrain qu'on cultive et qui peut être ameubli et remuée par les instruments aratoires.

Il y a plusieurs espèces de terres; on les classe suivant leur composition chimique, en terres argileuses, calcaires, marneuses, siliceuses, etc.; ou suivant leurs qualités, en terres franches, fortes, légères, froides, chaudes, etc.

De l'Argile.

L'argile est un corps composé, une combinaison chimique d'acide

silicique, d'alumine et d'eau. Elle forme une terre grasse, onctueuse, douce au toucher, qui happe à la langue, s'y colle et y adhère avec une certaine force, et qui exhale une odeur particulière et bien connue, celle qu'on sent sur les grandes routes après la pluie.

L'argile est blanche naturellement, un peu jaune, mais le plus souvent elle est colorée en rouge ou en brun par du fer à l'état de rouille. Elle absorbe une grande quantité d'eau et ne la cède que très-lentement; quand elle en est saturée, elle devient imperméable.

19° DICTÉE.

De l'Argile (suite).

Sous l'action de la sécheresse, l'argile se fend et durcit, et devient très-difficile à rompre. Sous l'action de la gelée, au contraire, les mottes d'argile s'émiettent et tombent en poussière, parce que l'eau a augmenté de volume en se congelant et a brisé tout ce qui l'entourait. De là, l'humidité ordinaire des terres argileuses, la difficulté de les travailler par un temps sec, et l'action utile que les grands froids exercent sur elles. Les terres argileuses donnent de bonnes récoltes de blé et de fourrage, mais les frais de culture y sont considérables, elles décomposent très-lentement le fumier. Le drainage est très-bon dans ces terres, La terre glaise n'est que de l'argile très-compacte, très-grasse et imperméable.

20° DICTÉE.

Du Drainage.

Le drainage est une opération qui a pour but d'assécher convenablement le sol et le sous-sol, quand par eux-mêmes l'un deux ou tous les deux gardent l'eau et ne lui offrent pas d'écoulement. On place alors dans le sol, suivant certaines règles, soit des pierres cassées, soit des fagots, ou ce qui vaut mieux, des tuyaux de terre cuite qui en soutirent l'eau et la conduisent au dehors.

Une comparaison fera très-facilement comprendre l'effet du drainage. Les plantes que l'on place dans des pots à fleurs ne tarderaient pas à pourrir, si l'eau dont on les arrose séjournait au fond du vase et n'avait pas d'écoulement; c'est pourquoi le fond du pot a un trou, afin de permettre à l'eau de s'échapper; le drainage rend aux champs le même service que le trou à la terre des pots.

21° DICTÉE.

Du Calcaire.

Le calcaire ou carbonate de chaux est une combinaison de chaux et d'acide carbonique. C'est lui qui fournit la pierre à bâtir. Les sols qui en sont composés gardent mal l'eau, se dessèchent rapidement, se fendillent comme les argiles par la sécheresse et sont sujets à brûler les plantes. La grande humidité les réduit en bouillie, et si c'est pendant l'hiver et qu'il survienne de la gelée, l'humidité les gonfle, et il en résulte que les plantes sont soulevées et leurs racines coupées et déchirées; c'est ce qu'on appelle un déchaussement des plantes.

Les calcaires décomposent rapidement les engrais, mais comme les argiles, ils ont besoin d'en être saturés avant de les céder aux plantes. Quand les calcaires ne sont pas suffisamment mélangés d'autres terres, ce sont de très-mauvais terrains pour l'agriculture.

22° DICTÉE.

De la Marne.

La marne est un mélange intime d'argile et de calcaire; on l'appelle marne argileuse ou marne calcaire, suivant l'élément qui domine.

Les terres marnées jouissent de la propriété de se déliter sous l'influence de l'eau. Elles sont, en général, estimées pour la culture, mais il est comparativement assez rare de les trouver à la surface du sol. Les marnes sont plus souvent en dépôts souterrains qu'on extrait pour amender les argiles.

On ne pourrait pas faire de la marne en mélangeant de l'argile et du calcaire, parce que la marne est le résultat d'un mélange intime que la nature seule a pu réaliser.

23° DICTÉE.

De la Silice.

La silice (acide silicique) se présente le plus souvent à l'état de sable, et l'on pourrait même dire terres sablonneuses au lieu de terres siliceuses, s'il n'y avait aussi des sables calcaires. D'ailleurs la silice se présente aussi quelquefois à l'état de graviers ou même de cailloux.

Les pierres à fusil sont de la silice; la silice est aussi le fond de la pierre meulière.

Les terres siliceuses sablonneuses se distinguent à leur toucher rugueux et à leur propriété négative. L'eau y passe comme dans un filtre, aussi ne craignent-elles pas la trop grande humidité. Ces terres sont très-faciles à travailler et exigent à cet égard peu de frais ; mais en général elles produisent peu, et l'on peut dire qu'elles dévorent les engrais tant ils s'y décomposent vite.

La fertilité de ces sortes de terre est en raison directe et composée de leur finesse et de leur humidité, et en raison inverse de leur grossièreté et de leur sécheresse.

Certains sables siliceux fins et humides rapportent autant et plus que les meilleures terres, tandis que les graviers siliceux secs sont absolument stériles.

(A suivre.)

DONS.

Il est offert à la Société, par :

M. le Dr BERTHERAND, Secrétaire-général honoraire de notre Société : *La longévité en Algérie* (1864-1877). — *Conseils aux Arabes sur quelques végétaux dangereux de l'Algérie*. — *L'assistance et la mortalité infantiles en Algérie*. Trois opuscules in-8°, dont il est l'auteur.

M. J.-P. MAZAROT : *La revanche de la France par le travail. Histoire des Corporations françaises d'Arts et Métiers*. — *Les Chaines de l'Esclavage Moderne. Guide pour les Elections générales, suivi de la Liberté du Prochain*. — *Histoire de la Corporation des Orfèvres français; suivie de la Cosmogonie sociale*. — *La Genèse des Sociétés modernes*. Etude économique dédiée aux hommes de sciences. — *Union syndicale et fédérative des intérêts généraux du peuple français*. Mémoire adressé au Maréchal de Mac-Mahon, président de la République française. — *Les Familles du Travail et des Intérêts, d'après l'Evangile*. — *L'Organisation de la République des travailleurs, adressée aux électeurs de Paris*. — En tout, 6 brochures in-8° et une in-16, dont il est l'auteur.

CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES

EN FRANCHE-COMTÉ

ÉTUDE HISTORIQUE

Par M. Ch. THURIET.

« Nunquam læsa sic integra fides. »

CHAPITRE I.

BERCEAU DE LA CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES EN FRANCHE-COMTÉ.

Le bourg de Rougemont est situé sur la rive gauche de l'Ognon, à une distance à peu près égale de Montbozon et de Villersexel. Le château-fort, qui était bâti sur la hauteur, n'existe plus depuis longtemps; mais on retrouve encore dans son périmètre les ruines d'un vieux couvent de Cordeliers, fondé en 1449 par le seigneur du lieu, et, tout auprès, une maison délabrée où l'on remarque des vestiges d'architecture du XIV^e et du XV^e siècle. Cette mesure est un de nos monuments historiques, car elle se nomme encore l'*Hôtel de Philibert de Molans*, ou le *Quartier des Chevaliers de Saint-Georges*.

C'est là, en effet, qu'il faut placer le berceau de cette illustre confrérie de noblesse, à laquelle appartenrent pendant quatre siècles les gentilshommes les plus distingués de notre province.

Nous voulons essayer de retracer ici l'histoire de la Confrérie de Saint-Georges en Franche-Comté. Recherchons-en d'abord l'origine.

La Chevalerie, cette fameuse institution qui avait pris naissance vers le XI^e siècle, et qui pendant deux cents ans avait rempli le monde du bruit de ses triomphes et de l'éclat de ses

services, commençait à perdre son prestige et à tomber en décadence. C'est alors que, vers l'an 1300, la noble association de Saint-Georges, composée des gentilshommes bourguignons de l'ancienne Chevalerie, a été fondée à Rougemont par les souverains de Bourgogne. Les statuts de cette nouvelle association n'étaient autres primitivement que ceux de l'ancienne Chevalerie.

Eteinte ou désorganisée par les guerres et les fléaux qui ont dévasté le pays pendant le cours du XIV^e siècle, la Chevalerie de Saint-Georges fut restaurée au même lieu de Rougemont vers 1435 ou 1440 par Philibert de Molans. Duvernoy a réfuté l'assertion de Gollut, qui fait remonter cet événement à 1390. L'opinion de Duvernoy, à laquelle nous nous sommes déjà rattaché dans notre *Étude Historique sur le bourg de Rougemont* (1), est fondée sur cette considération que les personnages nommés comme faisant partie de la première liste de la Confrérie ne florirent que vers le milieu du XV^e siècle.

Philibert de Molans, gentilhomme de nom et d'armes du ressort de Vesoul, était petit-fils de l'écuyer Jean et fils de l'écuyer Richard de Molans, qui ont paru tous deux comme témoins dans la charte des franchises du bourg de Rougemont, en 1370. Sa famille était peu ancienne, sans gloire militaire et sans alliances illustres. Ce mot d'un ancien lui aurait été parfaitement applicable : *Nobilitas sola et unica, Virtus*. Son père, vassal du sire de Rougemont, mourut en 1375. Sa mère, Béatrix de Loray, fit alors reprise de fief à l'archevêque Thiébaud de Rougemont au nom de Philibert encore mineur. En 1424, Philibert de Molans n'était encore qu'écuyer. Il habitait un hôtel dans le château de Rougemont. Sa femme était Jacqueline Buret, dite aussi de Rougemont, mais d'une famille étrangère à celle des seigneurs. En

(1) *Étude Historique sur le bourg de Rougemont*, par Ch. THUAZET. 1877. In-8°, chez Marion, libraire, place Saint-Pierre, à Besançon.



1434, Philibert de Molans occupait à la cour du duc de Bourgogne, Philippe-le-Bon, un rang assez peu élevé, celui d'écuyer d'écurie. En 1438 et 1440, il servait ce prince en qualité de maître de son artillerie. Contrairement à l'opinion de Duvernoy, Saint-Mauris dit qu'il fut chevalier et qu'il mourut maître visiteur des arsenaux et artillerie de France et d'Angleterre. Il portait alors d'or à trois molettes d'éperon de gueules et avait pour quartiers : 1^o Molans, 2^o Rougemont, 3^o Loray, 4^o Vercel. Sa veuve vivait encore en 1450. Jacques de Molans, son proche parent, était homme d'armes du prince d'Orange, et fut tué en 1430 à la bataille d'Anthon. Voilà ce que l'on sait de plus positif sur Philibert de Molans, fondateur ou plutôt restaurateur de la Confrérie de Saint-Georges.

On dit que, plein de zèle et d'enthousiasme pour les œuvres pieuses, il avait fait, jeune encore, un voyage en Palestine d'où il avait rapporté des reliques de Saint-Georges. Rien n'est moins certain, nous disent les agiographes de Franche-Comté que les actes de ce fameux martyr d'Orient; cependant rien n'est plus célèbre que le culte qu'on lui rendit en Orient et en Occident. C'est surtout depuis l'époque des Croisades que son culte s'est répandu en France et particulièrement dans notre province.

Philibert de Molans déposa d'abord les reliques de Saint-Georges dans une petite chapelle qu'il avait fait construire tout exprès dans sa maison de Rougemont, et que l'on montre encore respectueusement aux visiteurs de cette maison. Il eut ensuite la pensée de les offrir à la noblesse du comté de Bourgogne qui s'assembla chez lui, à Rougemont, pour les recevoir, et prit la résolution de célébrer chaque année la fête de ce saint que la noblesse regarde comme son patron, parce qu'il a été chevalier, et qu'on l'a représenté d'ancienneté à cheval armé d'une lance et terrassant un dragon. Un superbe groupe en pierre, de gran-



deur naturelle et sculpté d'un seul bloc, d'après cette donnée, décore la façade principale du château neuf de M. le marquis de Moustier, à Bournel, près de Rougemont.

C'est Philibert de Molans qui paraît avoir fait les frais de l'établissement de la chapelle des Chevaliers de Saint-Georges dans l'église du château de Rougemont avant sa translation dans l'église du couvent des Cordeliers. On lit en effet dans un acte de reconnaissance des droits du seigneur de Rougemont, à la date du 17 octobre 1544 : « Près le castel, il y a une belle église en laquelle se fait le divin service, par les vicaires et chapelains y desservants, et aussi y est fait le divin service d'une confrérie en l'honneur de Monseigneur S^t Georges, fondée par un grand nombre de gentilshommes de ce pays, qui, une fois l'an, s'y trouvent assemblés et y font trois jours durant dire et célébrer messes, vespres, vigiles et autres beaux suffrages en l'intention desdits confrères et pour le salut des âmes des trépassés. »

C'est encore Philibert de Molans qui institua et dota les chanoines, voulant d'ailleurs que tous les confrères eussent part à la fondation, comme si eux-mêmes y eussent contribué (1). Il aurait été d'abord élu bâtonnier de l'ordre et en serait devenu gouverneur (2).

Dès son origine, cette noble confrérie comptait parmi ses membres des gentilshommes dont la plupart surpassaient Philibert de Molans par l'éclat de la naissance ou par le haut rang qu'ils occupaient dans les hiérarchies ecclésiastiques, civiles ou militaires.

Ainsi, de toute ancienneté, la confrérie de la noblesse de

(1) Gollut.

(2) Saint-Mauris.



— 37 —

Bourgogne, restaurée par Philibert de Molans, s'assemblait à Rougemont. Elle s'y assemblait chaque année le 22 avril, veille de la fête de saint Georges. Ces pieux chevaliers arrivaient, dit-on, à cheval, au château de Rougemont par une entrée particulière ménagée dans le mur d'enceinte, au levant de la forteresse. Ils suivaient, pour arriver du fond de la vallée au seuil de cette poterne, un chemin qui n'a pas cessé d'exister, qui ne paraît pas avoir changé de direction depuis des siècles, et qui se nomme encore aujourd'hui *le chemin des Chevaliers de Saint-Georges*. Leur quartier général était l'hôtel même de Philibert de Molans, que nous avons déjà décrit, et qui se trouve dans cette partie de la *Citadelle* qu'on appelait au XV^e siècle la *basse-cour du château*. La tradition locale a conservé fidèlement cette origine illustre à cette pauvre mesure aujourd'hui habitée par l'indigence, entre l'ancienne église du couvent des Cordeliers et l'emplacement de la poterne à laquelle aboutissait *le chemin des Chevaliers*.

Pendant les premiers temps de son existence, comme durant les âges suivants, cette confrérie se signala par d'excellentes œuvres dans toutes les circonstances publiques et privées où son devoir l'obligea d'intervenir.

CHAPITRE II.

REORGANISATION DE LA CONFRÉRIE APRÈS LA PAIX D'ARRAS, ET STATUTS.

Après la mort de Philibert de Molans, la sanglante querelle de Louis XI et de Charles-le-Téméraire, à laquelle les seigneurs du pays furent mêlés, empêcha pendant un certain nombre d'années les Chevaliers de Saint-Georges de se réunir à Rougemont et de vaquer aux exercices de leur institution. L'histoire nous apprend

d'ailleurs que de 1476 à 1480, le bourg de Rougemont fut pris, repris, pillé et incendié. Une tradition que nous donnons pour ce qu'elle peut valoir rapporte que lors de l'incendie de Rougemont, qui atteignit la maison de Philibert de Molans comme plusieurs autres maisons de gentilshommes situées dans le pourpris du château-fort, la chapelle où reposaient les reliques de saint Georges fut miraculeusement préservée des flammes.

Lorsque la paix d'Arras fut conclue, en 1482, les gentilshommes de la province, de retour dans leurs châteaux en ruines ou dans leurs villes en cendres, jugèrent qu'il y avait lieu de reprendre leurs anciens usages de dévotion afin de *remercier* Dieu des événements qui venaient de s'accomplir en Bourgogne.

Plusieurs des principaux Chevaliers de Saint-Georges, qui se retrouvaient dans la contrée, s'assemblèrent à Rougemont au nombre de 45, pour y accomplir comme avant la guerre le service de leur confrérie. C'était le 23 avril 1485, propre jour de la fête de saint Georges.

« Ces pieux gentilshommes respirant un petit peu après l'assidu travail des armes qu'ils avaient soutenu pendant tant d'années, surtout après les tristes journées de Granson, Morat et Nancy, dans des expéditions tantôt heureuses, tantôt malheureuses faites en Bourgogne et ailleurs, pensèrent que tandis que leurs corcelets demeureraient pendus au croc, ils feraient œuvre méritoire en rafraîchissant et renouvelant les dévotes pratiques qui avaient été instituées par eux avant les guerres et interrompues pendant leur cours. » (Gollut.) A cette fin, ils rédigèrent et signèrent de nouveaux statuts dont l'analyse offrira peut-être ici quelque intérêt.

Chacun avait place, rang et marche selon l'ordre de sa réception dans la confrérie, sans prendre égard à dignité, maison, richesse ou autre chose donnant prééminence.



La confrérie était dirigée et présidée par un chef inamovible sous le nom de *gouverneur*, élu par le corps. Ce gouverneur avait pour distinction dans les cérémonies un manteau de drap d'or moucheté de noir, à queue traînante. Un *bâtonnier*, sorte de procureur annuel de la confrérie, était appelé à cette fonction par rang d'ancienneté. Il portait durant l'année de sa charge un bâton d'argent richement ciselé, surmonté d'une statuette de saint Georges à cheval, qui lui était remis au pied des autels, lors de son entrée en fonction. Pour marque distinctive entre eux, les chevaliers portaient l'image d'un saint Georges à cheval terrassant un dragon. Cette effigie en relief d'or était fixée à la boutonnière par un ruban moiré des couleurs du souverain. Philippe-le-Bon autorisa les Chevaliers de Saint-Georges à porter leur décoration suspendue à un ruban rouge, à l'instar de son ordre de la Toison-d'Or. Louis XIV, à l'époque de la conquête de la Franche-Comté, leur accorda de recevoir particulièrement leur serment de fidélité, et leur permit dès lors de porter leur décoration suspendue à un ruban bleu, qui était sa couleur et celle de son grand ordre du Saint-Esprit.

On renouvela l'engagement précédemment contracté de s'assembler chaque année à Rougemont, la veille de la fête de saint Georges (1), pour y faire le divin service, pour élire le bâtonnier annuel, traiter des affaires de la confrérie et mettre la paix, s'il

(1) Les chevaliers qui avaient des droits ou revenus en espèces dans la contrée, assignèrent, dit-on, cette même époque de la Saint-Georges à leurs débiteurs pour la plus grande commodité des uns et des autres. Cet usage s'est généralisé et perpétué jusqu'à nos jours. C'est encore à la Saint-Georges qu'un grand nombre de nos fermiers ont à s'acquitter de leurs prestations en espèces envers leurs propriétaires. On dit aussi depuis longtemps, un commun proverbe, quand on veut désigner un mauvais payeur ou un débiteur inexact : *C'est un homme dont l'almanach ne marque point de Saint-Georges.*

y avait querelle entre quelques-uns des chevaliers.

Celui qui ne pouvait assister à la réunion annuelle devait envoyer au bâtonnier les droits dus à la confrérie et les excuses de son absence.

L'ordre de la procession solennelle pour le matin de la fête était réglé de la manière suivante :

Tous les chevaliers se rendaient à l'heure convenue dans la demeure du bâtonnier, devant lequel ils marchaient deux à deux ayant un cierge de cire pure à la main. Tous les confrères qui avaient précédemment porté le bâton passaient les premiers. Les confrères nouvellement reçus venaient à la suite des plus anciens, toujours suivant l'ordre de leur réception. Le cortège ainsi composé conduisait le bâtonnier à la chapelle où le service divin devait être célébré. Les prêtres, en surplis, précédaient les confrères en chantant les hymnes de saint Georges en l'honneur duquel la grand'messe devait être dite. Ceux qui n'avaient pas dit la grand'messe étaient tenus chacun d'en chanter une à l'intention de leurs confrères. Les prêtres disaient aussi les vêpres le jour de Saint-Georges et chantaient vigiles et laudes.

Le lendemain, trois messes étaient célébrées, l'une en l'honneur du Saint-Esprit, l'autre en l'honneur de Notre-Dame, et la troisième pour les trépassés. Tous les confrères y assistaient comme aux funérailles de leurs propres parents. A cette cérémonie, le bâtonnier offrait le pain, le vin et le luminaire; il offrait également l'épée du défunt. Les confrères plus voisins présentaient l'écu. S'il y avait eu dans l'année plusieurs défunts, les autres confrères venaient à la suite faire de semblables offrandes.

Lorsqu'un chevalier de Saint-Georges mourait, les confrères qui se trouvaient sur les lieux se faisaient un devoir et un honneur de porter le corps à l'église.

La prestation annuelle de chaque confrère pour le service di-

vin était d'un franc, qui se payait au bâtonnier.

Celui-ci devait, entre autres charges de sa fonction annuelle, la collation de pain et de vin, *rien de plus*, le jour de Saint-Georges. A diner, il devait y avoir du bœuf bouilli seulement, et à souper, un rôti et deux sortes de vin pur et net, et ce sans excès, sans quoi le gouverneur de la confrérie s'emparait du superflu et le distribuait aux pauvres.

Le lendemain de la Saint-Georges, le bâtonnier donnait encore une collation semblable à celle du premier jour. Pour supporter ces frais, il recevait de chaque frère six gros vieux.

Chaque frère payait aussi annuellement deux gros au gouverneur pour le salaire des chapelains.

Le bâtonnier était le premier, *primus inter pares*, tant que durait son année. Son année passée, il revenait au dernier rang.

Le bâton se donnait par ordre de réception dans la confrérie, sans que le tour d'un confrère pût être avancé ou reculé.

Celui qui avait droit au bâton pouvait s'excuser en présentant requête à ses confrères. Si ses excuses étaient agréées, il payait un droit de dispense de 20 sols pour la fabrique.

Si celui qui devait avoir le bâton le refusait sans avoir fait agréer ses excuses, il payait 40 livres. Son nom était rayé du catalogue, et l'écu de ses armes « tiré hors de la place. »

Celui qui ne pouvait assister à la réunion annuelle devait envoyer au bâtonnier les droits dus à la confrérie et les excuses de son absence. Celui qui pendant deux ans consécutifs négligeait de se rencontrer à Rougemont, le jour de Saint-Georges, sans excuse légitime, était rayé du catalogue.

Si un confrère voulait se dégager de l'association, il devait payer 60 sols estevenants.

Le confrère nouvellement reçu était tenu d'envoyer dans l'année de sa réception l'écu de ses armes peint, pour qu'il fût sus-

pendu à son rang de réception dans la chapelle.

En cas de querelle entre confrères, celui qui ne voulait pas acquiescer au jugement des autres confrères était mis hors de nombre.

Nul ne devait rester plus d'un an sous le coup d'une sentence d'excommunication, ni faillir à l'honneur, sous peine d'être expulsé.

Les confrères se devaient mutuelle assistance.

Si un confrère était fait prisonnier d'un autre que le souverain, le bâtonnier ou procureur de la confrérie pouvait dépenser pour sa délivrance une somme égale à la prestation annuelle des confrères, qui était de 20 sols pour chacun. Si le bâtonnier ou procureur ne pouvait racheter le prisonnier, les autres confrères devaient opérer sa délivrance en consacrant au besoin pour cette rançon un douzième de leurs revenus particuliers.

Les héritiers des chevaliers décédés payaient trente sols à la confrérie.

Enfin ce règlement de 1485 portait que la confrérie ne saurait être, sinon de cinquante gentilshommes.

Bientôt de nouveaux membres s'ajoutèrent, en effet, aux quarante-cinq confrères qui avaient signé le précédent statut.

A la réunion de 1487, on se relâcha un peu de la sobriété primitive. Il fut décidé qu'à l'avenir le bâtonnier donnerait le souper la veille de Saint-Georges, au lieu de la collation, en recevant de chaque confrère six blancs, et le dîner le lendemain de la fête, en recevant encore la même somme.

Il paraît qu'un bâtonnier ou plutôt que son maître d'hôtel avait négligé de préparer le banquet des chevaliers, car il fut de nouveau statué, en 1494, que le bâtonnier ferait le banquet, à peine de 40 livres estevenants.

En 1518, une nouvelle délibération fut prise encore sur le



même objet. Elle prescrivait aux héritiers du bâtonnier mort dans l'année de son exercice de faire les repas que le défunt était tenu de fournir, à peine de 50 livres estevenants.

Ainsi, de 1485 à 1546, c'est-à-dire pendant 61 ans, le livre de la confrérie, au dire de Gollut, à qui ce livre a été communiqué, ne contient pas autre chose que ces délibérations relatives aux repas à fournir par les bâtonniers et les noms d'un assez grand nombre de chevaliers reçus dans la confrérie. Il n'est pas douteux que pendant la même période les prescriptions des statuts de 1485 ont été suivies sans faire naître aucune autre difficulté.

En 1546, un chevalier courroucé, on ne sait pour quelle raison, contre un de ses confrères, troubla l'ordre de la réunion et scandalisa l'assemblée tout entière par le tumulte inconvenant qu'il fit. Séance tenante, on décida qu'à l'avenir celui qui en l'assemblée ferait tumulte paierait une amende de dix écus et que ses chevaux seraient arrêtés jusqu'à ce qu'il eût payé.

En 1552, sur la proposition qui fut faite de plusieurs choses reconnues urgentes et nécessaires, neuf membres furent commis à l'effet de préparer les résolutions qu'ils jugeraient convenables. Ceux-ci, entre autres choses, avisèrent aux moyens à prendre pour assurer le paiement des sommes dues à la confrérie et l'observation des statuts. On décide qu'au banquet il n'y aura d'autre viande que de bœuf, mouton, veau, cabris, porc, chapons, poules, poulets, pigeons « *et au-dessous* » sans pâtisserie « *sauf de tartres pour dessertes.* » En temps de poisson, le plus commun seulement devra être servi.

On le voit, ces pieux gentilshommes faisaient tous leurs efforts pour empêcher l'envahissement du luxe et de la sensualité dans leurs agapes confraternelles. Le rigorisme primitif était déjà quelque peu mitigé à cette époque, et l'on assure que la carte des derniers banquets faits à Besançon par les Chevaliers de Saint-

Georges, pendant la restauration, accusaient un relâchement *beaucoup* plus considérable *encore* dans les statuts de la confrérie.

Le 27 juin 1569, la fête ayant été remise à cette date, à cause des guerres et passages du duc Wolfgang des Deux-Ponts, François de Vergy, gouverneur de la province, vint à Rougemont pour être reçu Chevalier de Saint-Georges. En sa présence, tous les confrères renouvelèrent leur serment de répandre jusqu'à la dernière goutte de leur sang pour maintenir la foi catholique, de veiller surtout dans leurs terres à la conservation de ce dépôt; d'arrêter les hérétiques et prédicants, de les livrer à la justice ou de les chasser, de les exterminer même par la force des armes. Ils jurèrent en même temps d'obéir au roi Philippe II d'Espagne, à qui Charles-Quint avait remis la Franche-Comté en 1556.

Ce fut là, de leur part, un véritable serment politique. Les Chevaliers de Saint-Georges déclarèrent dans cet acte solennel qu'ils reconnaissaient Philippe II comme leur seul et souverain seigneur. Ils jurèrent en même temps fidélité aux successeurs légitimes de leur roi, ce qui valut à François de Vergy une lettre de félicitation du duc d'Albe, gouverneur général des Pays-Bas.

Dans la même assemblée où furent inscrits une vingtaine de nouveaux confrères, quatre membres furent désignés pour vérifier les titres des récipiendaires, qui d'abord durent justifier de quatre quartiers et ensuite de seize, remontant à 130 ans au moins de noblesse. On y décida encore que si le bâtonnier mourait laissant des enfants mineurs, ceux-ci seraient quittes du banquet, moyennant 150 florins qu'ils délivreraient, savoir : 100 au gouverneur de la confrérie et 50 au bâtonnier suivant; que nul ne pourrait être reçu confrère par procureur; que l'un des confrères ecclésiastiques dirait la grand'messe et que nul ne pourrait y prendre place sans avoir été appelé.



En 1575, les livres de la confrérie font mention de l'élection d'un gouverneur, François de Leugney, seigneur de Leugney, Landresse, gouverneur d'Arguel et Montfaucon, qui prêta serment de faire observer ponctuellement les statuts. Il fut commandé à tous les confrères de ne le molester ni inquiéter en sa charge, soit de parole, soit d'effet, à peine de voir tous les confrères embrasser la querelle de leur gouverneur.

A l'assemblée générale de 1579, on décida que les seigneurs ayant charge près de la personne de Sa Majesté, seraient admis en place entre les confrères, sur la présentation du bâtonnier ou d'autres plus anciens confrères. On décida aussi que le bâtonnier ne serait tenu de défrayer qu'un seul serviteur avec chaque gentilhomme. Il fut de plus arrêté que François de Vergy ne serait pas tenu d'observer l'ordre, le siège et le rang de sa réception; mais que par révérence pour la Majesté du roi et pour sa qualité de gouverneur du pays, le s^r de Vergy pourrait aller avant tous ou après, comme il lui plairait; qu'il ne serait pas tenu d'offrir les épées et écussons des trépassés, mais que, s'il en manifestait le désir, il serait conduit à l'offrande par le gouverneur de la confrérie et reconduit à sa place.

En 1580, on décida que les affaires de la confrérie seraient à l'avenir régies par un conseil composé de quatre membres gentilshommes élus pour une année.

Un membre de la confrérie, messire Michel de Franquemont, reçu en 1570, fut rayé en 1584 de la liste des Chevaliers de Saint-Georges, pour avoir abjuré la religion catholique, apostolique et romaine, et avoir embrassé le protestantisme. C'est, du reste, le seul cas d'exclusion qui ait été mentionné.

(A suivre.)



DOCUMENTS INÉDITS

Relatifs à l'histoire de la Franche-Comté.

Le 27 novembre 1630, s'éteignit à Besançon le dernier rejeton de l'antique et illustre race des preux de Vergy. Cette date, qui complète le savant ouvrage de du Chesne (1), intéresse aussi à plus d'un titre la Franche-Comté, elle a été retrouvée par M. Jules Gauthier, archiviste du Doubs, dans des lettres de la correspondance du Parlement de Dôle qu'il a eu l'obligeance de nous communiquer, et que nous publions avec l'espérance d'être utile à l'histoire de notre province.

N° 4.

A Messieurs de la Cour de Parlement à Dole.

Très honorés Seigneurs,

Comme il at pleu à Dieu d'appeller ce matin environ les sept heures monseigneur le comte de Champlite (2) quoi qu'hier après dîner il fut se promener en carosse par la ville j'ai estimé estre de mon devoir et du service du Roy d'en donner advis à VV. SS. et les assurer que quoi que cette mort aie esté précipitée, néantmoins S. E. at eu le loisir de recevoir en toute bonne cognoissance les derniers sacremens de l'eglise et de disposer de ses biens à ce que j'apprens.

(1) Histoire générale de la maison de Vergy, etc., par André du Chesne Tourangeau, etc. Paris, Sébastien Cramoisy, 1625.

(2) Clériadus de Vergy, comte de Champlite, baron et seigneur de Vaudrey, Morey, la Rochelle, Mantoche, Arc-les-Gray, etc., né en 1579, colonel d'un régiment en 1595, puis capitaine d'une compagnie de cheveu-légers levée à ses frais, lieutenant général et gouverneur des pays et comté de Bourgogne et Charolais, et capitaine de Besançon depuis le 6 août 1602 jusqu'à sa mort, chevalier de la confrérie de Saint-Georges en 1579, conseiller d'Etat de S. M. C. le 6 octobre 1615, créé chevalier de la Toison d'Or par le roi Philippe III, et décoré du collier de cet ordre, à Bruxelles, des mains de l'archiduc Albert, le 3 août 1615. Il avait épousé par contrat passé au château d'Auxonne, le 15 février 1600 (Bibl. nat. à Paris. Pièces originales. Bauffremont, volume 223, N° 190), Magdeleine de Bauffremont, dame de



— 47 —

Je suis très merri de donner à VV. SS. un advis de chose tant déplorable, et néantmoins je les supplie de le prendre de bonne part, et comme venant de personne qui les honnore et respecte parfaitement en qualité de très honorés Seigneurs, de VV. SS. le très humble et très obéissant serviteur.

DE FROISSARD - BROISSIA.

A Besançon, le 27 novembre 1630.

N° 2.

A Son Altesse Sérénissime.

Madame,

A cest instant nous venons d'apprendre la nouvelle de la mort du comte de Champlite, gouverneur en cette province, lequel est decédé ce jourd'hui entre les sept et huit heures du matin en la cité de Besançon où il s'estoit retiré à raison de la contagion de peste survenue en la ville de Gray pour se faire traiter d'une fievre quarte dont il estoit travaillé depuis environ trois moys. C'est une perte que nous ressentons avec ung extrême regret puisque Sa Majesté vostre Altesse sérénissime et ceste province ont perdu ung si sage, si prudent et si advisé gouverneur en ce peys et lequel à l'exemple de ceulx de sa maison qui l'ont precedé en mesme gouvernement a tesmoigné pendant sa vie ung grand zèle au service de sadite M. et de V. A. S. bien et repos de ceste province de quoy nous avons estimé estre du debvoir de nos charges de donner advis promptement à V. A. S. et luy depescher ce courrier exprès afin qu'il lui plaise de pourvoir selon sa bonté

Chatenois, Mollans, etc., fille de Claude de Bauffremont, baron de Seunécéy, seigneur de Chatenois, Creveney, Mollans, Saint-Cyr, Chazeaux, Nully, Laives, etc., gentilhomme de la chambre du roi, guidon, enseigne, puis lieutenant de la compagnie du duc de Guise, conseiller d'Etat, capitaine de 50 hommes des ordonnances, lieutenant-général pour S. M. en Bourgogne, capitaine et gouverneur des ville et château d'Auxonne, capitaine, bailli et maître des foires de Châlons-sur-Saône, chevalier de l'ordre du roi, président de la noblesse aux Etats-Généraux, etc., et de Marie de Brichanteau, dame d'Amillis en Brie, etc.

La Bibliothèque Nationale (collection Bourgogne, vol. 18, f° 484) conserve le texte de l'épithaphe qui recouvrait le cœur de Clériadus de Vergy dans l'église de l'abbaye de Theuley.

et prudence accoustumée à ce qu'elle treuvera convenir. Cependant nous la resseurons qu'incontinent après la nouvelle dudit décès nous avons pourveu avec la plus grande diligence qu'il nous a esté possible à la seurté et conservation des places importantes et frontières de ce peys. Et à cest effect escript aux baillys et principaulx ministres d'iceluy comme aussi aux magistrats desdites villes affin que chascung en particulier veille soigneusement à tout ce qui deppend du debvoir de sa charge au plus grand service de sadite Majesté repos et soulagement de ceste province. Et à quoy nous continuerons de toute notre affection pendant la vaccance dudit gouvernement. Sur quoy baisant très humblement les mains à V. A. S. en attendant l'honneur de ses commandemens, nous prions Dieu luy donner Madame en très parfaite santé, très longue et très heureuse vie de V. A. S. les très humbles et très obéissans serviteurs.

Les président et gens tenant votre parlement à Dole.

X***

Dole, ce 27 novembre 1630.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 14 FÉVRIER 1878.

Présidence de M. le Dr Bousson, président.

La Séance est ouverte à 2 heures du soir. Le Secrétaire-adjoint, faisant par intérim les fonctions de Secrétaire-général, lit le procès-verbal de la précédente réunion, qui est adopté.

M. le Président donne communication de quelques renseignements qu'il a reçus de M. le Préfet, relativement à une prochaine installation d'une Station laitière en voie de formation dans les environs de Poligny.

M. Salins lit ensuite son rapport sur les pièces de poésie envoyées par différentes personnes en vue du concours annuel de 1877.

L'assemblée décide qu'il sera décerné :

1^o Une médaille d'argent à M. Louis Mercier, de Besançon, pour une pièce de vers intitulée : *Eve de Cotebrune ou le Chanteur noir*.

2^o Une médaille de bronze à M. Alfred Fagandet, employé à la Préfecture de la Seine, pour deux pièces de vers intitulées : *La Vierge sanglante et la Conscription en Alsace*.



— 49 —

3^e Une mention honorable à M. Pierre Mieusset, de Besançon, pour son travail ayant pour titre : *Les deux Muses*.

4^e Une mention honorable à M. Godin, pour ses trois pièces de vers : *Un Comte franco-comtois* ; *Après une Promenade d'Automne* ; *Dix Ans après*.

M. le Ministre de l'Instruction publique, des Cultes et des Beaux-Arts adresse à M. le Président une circulaire concernant les lectures et conférences publiques qui seront faites à la Sorbonne les 24, 25 et 26 avril prochain.

Sont nommés à l'unanimité : Secrétaire-Général de la Société, M. Salins, professeur au Collège de Poligny.

Et membres correspondants : MM. Albin Mottet, propriétaire à Pas-senans ; François Pélissard, propriétaire à Aumont ; Joseph Pélissard, propriétaire à la Grange-Dauphin ; et Joseph Ethevenaux, propriétaire à Montain, tous présentés par MM. le Dr Bousson et Henri Mottet.

On passe ensuite aux lectures suivantes : Documents inédits relatifs à l'histoire de la Franche-Comté. — Rapport sur le Concours littéraire de 1877, par M. Salins. — Revue des journaux agricoles et scienti-fiques, par M. le Dr Rouget.

La séance est levée à quatre heures.

CRÉATION

D'une École de Fromagerie dans le Jura

Le Conseil-Général du Jura ayant pris en considération la de-mande que j'ai eu l'honneur de lui adresser, pour la création d'une Ecole de fromagerie dans le département, Monsieur le Pré-fet a nommé une Commission chargée de s'occuper de cette im-portante opération.

Membre de cette Commission, j'ai développé mon programme de la manière suivante dans la première séance.

Monsieur le Préfet, Messieurs,

Depuis longtemps, je suis préoccupé des nombreux avantages que procurerait à notre pays la création d'une École de fromagerie dans

nos montagnes. Ce n'est donc pas sans y avoir réfléchi très-sérieusement, que, sous le bienveillant patronage de M. le Préfet, j'ai demandé au Conseil-Général de doter notre pays d'un de ces établissements.

Je voudrais aujourd'hui vous faire partager ma conviction, je ne dirai pas sur l'utilité, mais sur l'indispensable nécessité de cette École. Pour atteindre ce but, il me suffira, je l'espère, de vous faire connaître les succès obtenus, à l'aide d'efforts incessants, faits depuis quelques années en Italie, en Suisse, en Autriche, en Bavière, en Danemarck, en Suède, dans tous les petits Etats de l'Empire d'Allemagne, en Angleterre, en Amérique, partout, en un mot, pour créer et améliorer de nombreuses stations et associations laitières qui font une rude concurrence à nos produits.

On lit dans le *Bulletin de l'Industrie laitière de Lausanne*, du 4^{er} novembre 1877, un article qui vous donnera la preuve du grand nombre d'établissements s'occupant de l'industrie laitière, qu'on rencontre partout.....

En ce qui concerne les divers chemins à prendre pour l'*instruction théorique* ou *théorique-pratique*, nous mentionnons comme création nouvelle, à côté des écoles d'industrie laitière toujours plus nombreuses, la fondation d'une station laitière avec fabrication : pour la Bavière, à Weißen-Stephan; pour le Tyrol méridional, à St-Georges; pour le Cantal (France), à Aurillac.

En Danemarck, 40-50 assistants, sous la direction de M. le Dr Segelke, sont à la disposition des économes pour l'installation et le contrôle des fromageries. La Suède possède deux inspecteurs d'industrie laitière payés par l'État.

Des cours d'industrie laitière ont été donnés pour les agriculteurs à Proskau, Culmsee et Poppelsdorf (Prusse).

En Allemagne, les sociétés de l'industrie laitière se multiplient d'une manière réjouissante; en Angleterre de même, l'exposition d'industrie laitière à Islington et la pression exercée par la concurrence croissante américaine, ont provoqué une telle société.

Et dans le Bulletin du 15 novembre 1877 :

Arrivés à la fin de notre aperçu général, il est à peine nécessaire de dire qu'on a fait cette année encore des progrès considérables dans le domaine de l'industrie laitière; que la production du lait et des produits du lait en Europe, ainsi qu'en Amérique, augmente de jour en jour; que la lutte de la concurrence se fait sentir de plus en plus. Celui qui tiendra les yeux et les oreilles ouverts à des améliorations nécessaires, et qui ne reculera pas dans le grand combat de la concurrence, seul gardera son poste.



Et dans le n° du 15 août 1877 :

Le nombre des élèves qui ont fréquenté les leçons prouve combien il est nécessaire de progresser dans cette importante branche de l'agriculture ; ce qui le montre davantage, c'est l'intérêt tout particulier, pour notre système rationnel, qu'ont montré ceux des élèves déjà fruitiers ; quelques uns de ces derniers, qui étaient avant l'ouverture de la Station les meilleurs fromagers du pays, ont renoncé tout-à-fait à la *routine*, reconnaissant les *avantages* d'une meilleure fabrication.

Je voudrais vous communiquer aussi quelques articles de l'*Industrie laitière de Paris*, 72, rue d'Assas, qui confirmeront ce que nous venons de lire dans le *Bulletin de Lausanne*, et surtout qui vous feront connaître les dangers de la concurrence qui nous supplante sur certains points et nous menace très-sérieusement en d'autres lieux :

N° du 27 mai 1877. — On voit que la proportion de beurre que nous expédions dans nos colonies, est relativement peu considérable. Cela tient : 1° à l'insuffisance de notre production ; 2° aux procédés défectueux usités en laiterie dans les laiteries françaises, et qui empêchent nos beurres de lutter pour l'exportation avec les beurres de Danemark et de Suède.

N° du 17 juin 1877. — Nous avons plusieurs fois signalé les progrès considérables réalisés en Amérique au point de vue de l'industrie laitière. Jadis tributaires de l'Europe, les Américains ont su créer chez eux une production fromagère très-importante, et alimentent maintenant une partie du marché de Londres.

Il y a là un nouvel exemple de la vitalité de cette race active et énergique. Pour le vin, on avait déjà vu les Américains se mettre en mesure de se passer de l'Europe et planter chez eux des vignobles qui ont parfaitement réussi, si bien qu'on parle actuellement d'aller leur demander le sang nouveau qui doit régénérer nos vignes fatiguées par l'exagération de la production et ravagées par le phylloxera.

C'est un fait analogue qui se passe pour l'industrie laitière. L'Amérique peut se suffire à elle-même au point de vue de la consommation fromagère ; elle pourra même à un moment donné devenir l'une des ressources principales de l'alimentation européenne, et en tout cas annihiler notre exportation dans l'Amérique du Sud, les Antilles, le Japon et la Chine.

N° du 16 décembre 1878. — Les États-Unis, sans compter le Canada, fabriquent 650 millions de livres de beurre par an. Les Américains ont des modes de transport si perfectionnés qu'ils pourraient débarquer à Liverpool du beurre en si bonnes conditions qu'il supplanterait complètement le beurre anglais.

N° du 23 décembre 1877.

PÉTITION DE LA SOCIÉTÉ D'AGRICULTURE D'ILLE-ET-VILAINE

au sujet du commerce des beurres avec l'Angleterre

Au mois de novembre 1876, le kilogramme de beurre valait à Rennes 3 fr. 40; cette année, à la même date, le prix du kilogramme est descendu à 2 fr. 40.

Cette Société s'est préoccupée de l'abaissement du cours des beurres du pays et a cru voir la cause de cette dépréciation dans les falsifications trop nombreuses. Sans contester ce qu'il peut y avoir de fondé dans ce point de vue, nous croyons que la Société néglige des considérations d'un autre ordre.

Est-elle bien sûre que les dépréciations dont elle se plaint ne sont pas occasionnées par les défauts de la fabrication du pays? Il ne nous est pas encore revenu que les fermiers bretons aient sensiblement modifié leur manière de faire. Nous croyons qu'ils s'obstinent dans leurs vieux errements et qu'ils ne donnent pas à l'industrie laitière tout le soin qu'elle réclame. Presque tous les autres pays se sont récemment mis à l'œuvre et ont apporté d'importantes améliorations dans cette branche de l'industrie agricole. Nous avons assez de fois, sur ce sujet, averti les producteurs français de la concurrence qui les menaçait. Nous ne nous étonnons pas pour notre part de l'événement qui préoccupe seulement maintenant la Société d'agriculture d'Ille-et-Vilaine.

« Les beurres normands, » dit la Société d'agriculture, « n'ont pas été frappés d'une dépréciation semblable; » mais c'est que précisément la concurrence est encore à peine développée pour les beurres de cette qualité et que les facilités de transport sont bien plus considérables là qu'en Bretagne.

Nous recevions, au reste, en même temps que la pétition de la Société d'agriculture de Rennes, une lettre qui a paru dans le *Journal de Granville*, et où nous lisons :

Londres, 22 novembre 1877.

Les beurres de France, et plus particulièrement de la Bretagne, ont subi sur notre place une dépréciation notable. Cela tient à des considérations différentes : à l'introduction de la margarine dans vos beurres de Rennes et aussi à l'abondance du beurre sur notre place. Nous recevons de tous les pays du monde des quantités de ce produit, et particulièrement du Canada, qui fournit bon et à meilleur marché que vous.

Il ne faut donc pas s'étonner de la baisse produite sur le beurre de Bretagne. Ainsi M nous est arrivé cette semaine de France, via Southampton, 19,223 colis, tandis que l'année dernière, dans la semaine correspondante, nous avions reçu 22,581 colis, soit une différence de 3,358.



Vous voyez, Messieurs, que partout on s'occupe très-sérieusement des productions laitières, et que, si nous restions inactifs au milieu du progrès général, nous succomberions bientôt, écrasés par la concurrence. Que de reproches n'aurions-nous pas à nous faire si nous subissions un pareil échec, surtout avec des produits qui seraient de qualité supérieure s'ils étaient mieux préparés?

Ces faits, puisés dans les journaux de laiterie les plus autorisés et les plus récents, confirment tout ce que j'ai eu l'honneur de vous dire. Je pourrais multiplier considérablement ces citations, mais j'abrège pour ne pas vous faire perdre des moments précieux. J'espère toutefois en avoir dit assez pour vous convaincre de la nécessité d'une Ecole de fromagerie dans nos montagnes.

Avec une Ecole de fromagerie, nous verrions progresser notre industrie par le perfectionnement des procédés, nous nous mettrions au courant des meilleures pratiques pour la fabrication du fromage et du beurre; nous augmenterions la quantité, nous améliorerions la qualité de nos produits; nous diminuerions les frais de fabrication; nous formerions d'excellents fruitiers, dont nous peuplerions nos villages; partout, dans nos fruitières, l'art et le raisonnement remplaceraient la routine et l'ignorance; nous marcherions de progrès en progrès, et nous ne verrions plus à chaque instant des fruitiers ignorants déferés à la justice pour en obtenir la réparation des pertes, ordinairement considérables, qu'ils ont causées dans les fruitières dont la fabrication leur était confiée et qu'ils étaient incapables de diriger.

Sans une Ecole de fromagerie, notre beurre du Jura, classé à Paris après le beurre de Bretagne, restera longtemps relégué parmi les beurres de qualité inférieure; car, avec notre organisation actuelle, loin d'aspirer à la perfection, nous arriverions difficilement à l'amélioration de nos procédés de fabrication. En effet, on obtient quelques succès auprès de nos ménagères, en les poussant à laver plus convenablement leur beurre, mais quelle est celle qui consentira à le laver et le presser suffisamment pour le débarrasser complètement du lait de beurre et de l'eau qu'il peut contenir encore? Quelle est celle qui voudra le préparer sans le toucher avec les mains? Je connais l'accueil réservé à celui qui se permettra de leur donner de pareils avis.

Cependant, notre beurre bien préparé soutiendrait honorablement la lutte, non-seulement avec les beurres de Bretagne, mais encore avec certains beurres de Normandie, et se rapprocherait peut-être plus que nous n'osons l'espérer, des beurres de Gournay et d'Isigny. Nos excel-

lents pâturages nous donnent le droit de porter nos aspirations jusqu'à cette hauteur, et l'espoir de lutter avec succès contre les plus redoutables concurrences.

En effet, on lit dans l'*Industrie laitière de Paris* du 20 janvier 1878 :

Pour nous qui suivons attentivement, sur le marché de Paris, les beurres de la Seine-Inférieure, nous trouvons que s'ils méritent, à bon droit, le second rang à la suite des beurres du Calvados, la distance qui les sépare d'autres beurres envoyés, souvent non-classés, n'est pas si considérable qu'on veut bien le dire quelquefois. Pour eux aussi, la concurrence est proche; que les producteurs de la Seine-Inférieure ne perdent pas de vue que les beurres du Jura s'améliorent de jour en jour, que certains envois de Lombardie font pressentir une rivalité prochaine.

Améliorons donc nos produits, et bientôt ils pourront lutter honorablement avec ceux qui sont le mieux classés à Paris.

Mais cette Ecole, d'une incontestable utilité, sera difficile à installer, car, pour l'établir, il faut bouleverser complètement l'organisation actuelle de l'association. Aujourd'hui, dans toutes nos fruitières, on fabrique successivement chacun des fromages au nom et pour le compte d'un sociétaire; dans notre Ecole, il faudrait tout fabriquer au nom et pour le compte de la Société; la part de chaque sociétaire dans les produits se ferait au prorata de sa mise de fonds, c'est-à-dire, du lait qu'il aurait livré à la Société. C'est ainsi que fonctionnent les Associations suisses. On aurait ainsi toute liberté d'agir dans l'intérêt de la Société, et de faire des expériences auxquelles le Sociétaire pour lequel on fabrique dans nos fruitières actuelles peut refuser son consentement, puisque c'est sur sa chose qu'on opère.

Où convient-il d'établir cette Ecole? 1° Dans une grosse fruitière fonctionnant toute l'année sans le moindre chômage, et par conséquent alimentée par 180 à 200 vaches, au moins.

2° Elle sera d'un accès facile et pas trop éloignée des grandes voies de communication.

3° Ses produits devront être des meilleurs dans nos montagnes, car une Ecole de fromagerie doit donner des produits de premier choix.

Dr BOUSSON,

Président de la Société d'agriculture,
sciences et arts de Poligny.

Cette Commission s'est réunie le 28 février 1878, et après un échange d'observations entre MM. Bousson, Munier, Gobin, Légerot et quelques autres membres de la Commission, M. le Préfet résume



la discussion et met aux voix les deux questions suivantes : 1° — la Commission est-elle d'avis de faire quelque chose pour les fromageries, pour leur amélioration ? — Cette proposition est adoptée à l'unanimité.

2° Dans le but de fonder une école de fromagerie, la Commission est-elle d'avis de se mettre en rapport avec une Société de fromagerie qui veuille bien faire les expériences nécessaires et se tenir au courant, pour en tirer parti, des découvertes scientifiques actuelles et de celles qui seront faites pour améliorer l'industrie laitière ? — Cette deuxième proposition réunit toutes les voix moins une.

Sur la proposition de M. le Préfet, la Commission délègue alors M. Bousson pour centraliser les renseignements que pourront lui adresser ses collègues de la Commission, et pour faire toutes les démarches nécessaires en vue d'aboutir au résultat désiré.

Je ne puis laisser sans une réponse, que je ferai aussi brièvement que possible, les observations de M. Munier, que je trouve dans le compte-rendu de la première séance de la Commission chargée d'étudier la question de l'établissement d'une Ecole de fromagerie dans le département.

Seul, de tous les membres de cette Commission, il a été d'avis que l'établissement de cette École, dans l'état actuel de la science, ne peut avoir aucune utilité. Je ne vois pas comment l'état actuel de la science pourrait empêcher de donner d'utiles leçons sur la fabrication du beurre et du fromage !

Pour donner plus de poids à sa manière de voir, M. Munier nous dit que, plus que personne, et même le premier, dans le pays, il s'est occupé des ces questions. J'ajoute qu'en 1858 il a fait paraître son *Manuel des fromageries*, ouvrage important, fruit d'un travail nécessairement aussi long que sérieux.

Aux états de service de M. Munier, je me crois autorisé à joindre les miens. En mars 1839, je quittais Paris pour venir faire de l'agriculture et principalement du fromage dans nos montagnes. Dès cette époque j'ai commencé à émettre, dans *la Sentinelle du Jura* et dans *le Salinois*, mes idées sur quelques améliorations à introduire dans la culture de notre pays.

Depuis la fin de 1867, c'est-à-dire depuis plus de dix ans, n'ayant plus d'autres occupations, je me suis voué entièrement à l'amélioration

de notre bétail, de nos vaches laitières surtout, et de l'étude du fonctionnement de nos fromageries; j'ai poussé cette étude à tel point que j'ai pu rédiger un traité sur la fabrication du fromage façon Gruyère, que la Société centrale d'agriculture de France a honoré d'une médaille d'or.

J'aurais voulu éviter tous ces détails, mais il m'a paru indispensable de faire connaître que les questions qui nous occupent ont été, de ma part, l'objet de longues et très-sérieuses études.

De l'amélioration de la culture des plantes fourragères, de la production et du choix du bétail, M. Muniér conclut à l'amélioration suffisante du beurre et du fromage. Amélioration en quantité, rien n'est plus vrai; mais de cette production fourragère plus abondante et du meilleur choix du bétail, je ne vois pas qu'on puisse tirer la conséquence que par ces opérations on a amélioré la qualité de nos beurres et de nos fromages.

Quant à la présure dont il trouve que j'ai fait un si grand éloge, je me suis borné à dire qu'on l'a adoptée dans toute la Suisse, en Allemagne, en Danemarck, en Suède, etc., où on est très-satisfait de son usage; que je l'ai employée à Vaux pour fabriquer cinq fromages et qu'elle a parfaitement réussi.

J'ai pu, avec de pareilles données, recommander l'essai de cette présure, mais je ne puis encore aller plus loin; car, pour donner un avis définitif, consciencieux comme il doit l'être, j'ai besoin d'essais comparatifs, qui me feront connaître la valeur de cette présure comparée à celle de la nôtre.

Dans une École de fromagerie, nous fabriquerions alternativement quelques pièces de fromage avec l'une et l'autre des deux présures. On tiendrait exactement compte du lait employé, de la crème retirée, on pèserait le fromage en le mettant en cave, le marchand jugerait de la qualité des produits obtenus avec chaque présure, nous aurions le rendement exact obtenu avec chacune d'elles. C'est alors qu'on pourrait apprécier leur valeur comparative et qu'on pourrait prononcer un jugement équitable; mais admettre et recommander une présure, avant un essai comparatif suffisant, n'entre nullement dans ma manière d'agir. Pour la rejeter sans examen, il faut être ennemi du progrès.

M. Munier affirme qu'il n'y a pas encore de règles certaines pour l'emploi de cette présure. Sous ce rapport, il est dans une erreur complète : ces règles sont, au contraire, très-précises, et les résultats prévus d'avance, comme ceux de toutes les opérations chimiques, car



cette présure est une préparation chimique dont les résultats sont toujours les mêmes, et ne sont pas sujets à varier comme ceux de notre ancienne présure.

M. Munier prétend qu'on n'a point de règles fixes pour faire un bon fromage et qu'on les fabrique encore comme il y a 200 ans. Permettez-moi d'affirmer que ces règles sont posées dans mon traité sur la fabrication du fromage de Gruyère, quelques unes de ces règles peuvent concorder avec la fabrication telle qu'elle se pratiquait il y a 200 ans; mais alors cette fabrication avait déjà un certain mérite, si elle égalait celle d'aujourd'hui. C'est, du reste, pour que dans 200 ans nos arrière-petits-neveux ne trouvent pas cette fabrication dans le même état, que je demande l'établissement d'une École de fromagerie qui la fera progresser.

Enfin, M. Munier nous dit en finissant, qu'au lieu de ce que nous projetons, il vaudrait mieux payer généreusement un bon chimiste qui s'occuperait sérieusement de perfectionner cette fabrication. Je réponds, qu'avant de perfectionner il faut créer; de même qu'avant d'aller au collège, il faut avoir acquis une certaine somme de connaissances; de même avant de perfectionner nos fruitiers avec la chimie, il faut d'abord en former d'excellents, dont nous manquons, et qui, fort heureusement, n'ont nul besoin d'être chimistes, autrement nous n'en aurions jamais. Ces fruitiers, que nous formerions dans notre École, sauraient raisonner toutes leurs opérations et s'en rendre parfaitement compte : c'est alors qu'ils pourraient comprendre quelque chose aux raisonnements scientifiques du chimiste qui, tout en possédant une connaissance parfaite de la chimie, se trouverait lui-même fort embarrassé si on le mettait instantanément en présence d'une chaudière pleine d'excellent lait, qu'il serait chargé de transformer en beau et bon fromage de Gruyère. Commençons donc par une École de fromagerie.

Si, plus tard, on voulait avoir une Station laitière, qui rendrait notre École beaucoup plus utile encore, on y adjoindrait un chimiste, car une Station laitière ne peut fonctionner sans un chimiste. On réunirait ainsi deux établissements qui se complètent réciproquement. La Station laitière de Lausanne, que je me propose de visiter très-prochainement, se trouve réunie à une École de fromagerie.

Dr BOUSSON,
Président de la Société d'agriculture,
sciences et arts de Poligny.

ACTION DE LA LUMIÈRE

AVEC DES DEGRÉS VARIABLES D'INTENSITÉ, SUR LA VIGNE (1)

Le 20 avril dernier, deux rangées de vignes, de huit souches chacune, ont été entièrement couvertes, l'une avec une toile noire, l'autre avec de la toile blanche. La partie restante du vignoble a été laissée dans ses conditions ordinaires.

Trois thermomètres indiquaient, au moyen de plusieurs observations faites chaque jour, les températures moyennes de l'air environnant. Voici les résultats :

		Température		
	moyennes	à l'air libre	sous toile blanche	sous toile noire
Avril.	3 ^e décade.....	15,8	24,3	33,1
Mai.	1 ^{re} décade.....	15,0	20,0	24,0
—	2 ^e décade.....	17,5	25,2	28,5
—	3 ^e décade.....	16,0	23,8	26,8
Juin.	1 ^{re} décade.....	24,0	31,0	35,7
—	2 ^e décade.....	24,7	25,4	39,3
—	3 ^e décade.....	24,1	36,6	38,1
Juillet.	1 ^{re} décade.....	23,0	28,3	35,8
—	2 ^e décade.....	23,0	29,1	37,6
—	3 ^e décade.....	27,4	31,6	40,1

Ces nombres montrent que la quantité de chaleur reçue par chaque souche est précisément en raison inverse de la quantité de lumière. Cependant la chaleur n'a pas été capable de suppléer au défaut de lumière, car on a observé une végétation très-faible, sans traces de raisin, sous la toile noire ; on a obtenu quelques grappes seulement et un peu plus de vigueur sous la toile blanche.

Aux premiers jours d'août, on a enlevé les couvertures. Les branches vertes, avec leurs feuilles, ont donné, à l'analyse, les résultats suivants :

Par kilogramme de pampres			
	à l'air libre	sous toile blanche	sous toile noire
Glucose.....	12gr.601	8gr.662	0gr.000
Acide tartrique (crème			

(1) Note publiée dans les *Comptes-rendus* de l'Académie des sciences, n° du 29 octobre 1877.



— 89 —

de tartre).....	9 015	6 690	4 365	
Acide carbonique (dans				
la cendre).....	3 071	2 404	0 442	
Mat. minér. (cendre)..	15 412	12 817	8 221	
Chaux (Ca O).....	2 181	1 918	0 877	
Potasse (K O), crème				
tartre.....	3 005	2 230	0 455	
Potasse (K O), sous		3,191	2,578	
autre forme.....	0 186	0 349	0 894	1,349
Acide phosphor. (Ph O ³)	0 215	0 184	0 072	

De ce qui précède on peut tirer les conclusions suivantes :

1° La diminution d'intensité lumineuse, produite par l'interposition de la toile noire, a empêché la production du glucose dans les feuilles; les autres éléments, produits ou assimilés, sont en raison directe de l'intensité lumineuse.

2° Une partie seulement de la potasse est en raison inverse de l'intensité lumineuse, tandis que le contraire a lieu pour la potasse combinée avec l'acide tartrique.

Les résultats du dernier tableau se rapportent à des quantités égales de pampres; pour les rapporter à une surface donnée de sol cultivé, il faut savoir que les quantités de branches produites peuvent être représentées par 1 sous la toile noire, 8 environ sous la toile blanche et 10 à l'air libre.

3° En multipliant par 10 les nombres de la première colonne et par 8 ceux de la deuxième, on obtient des valeurs très-différentes du travail physiologique, sous diverses intensités lumineuses.

(*Le Messager agricole du Midi*).

H. MACAGNO.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

La ROUILLE de la Vigne. — Cette maladie nous cause cette année un préjudice très-sensible. Les vignobles narbonnais subissent le même sort, et l'Italie se plaint également de la même calamité,

d'après une note de M. Macagno envoyée récemment à l'Académie des Sciences.

La rouille nous est connue depuis longtemps, disons même de temps immémorial. C'est elle qui, très-probablement, a causé d'assez grands ravages parmi les vignobles franc-comtois dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, pour que l'Académie de Besançon ait jugé, à cette époque, qu'il était utile d'en mettre l'étude au concours. Une publication de M. Vaissier (1) a raconté les singulières élucubrations auxquelles a donné lieu la critique scientifique d'alors.

Tout le monde sait que le trousseau en est particulièrement affecté les années humides. Non-seulement la production de ce cépage devient nulle, mais la souche elle-même peut en périr. Un propriétaire de Salins a dû arracher au lieudit *Coubreu* une belle plantée d'un hectare que la rouille avait à peu près détruite l'an dernier. Un autre propriétaire a éprouvé le même accident dans une vigne de carrignons et d'aramons, au lieudit *la Larpierre*. Cette année, les accidents sont disséminés dans presque tout le canton : les trousseaux, les turinos, les melons blancs sont plus spécialement atteints, et la production en éprouvera un déficit appréciable.

C'est à tort qu'on en a attribué la cause aux gouttelettes de rosée attaquant par endosmose l'épiderme des grains non encore recouverts de leur cuticule épidermique : l'explication ne supporte pas l'examen.

C'est un champignon parasite qui cause tout le mal et dont l'existence est constante partout et chaque année. Qu'on prenne le soin d'examiner attentivement un pampre ou une grappe en apparence parfaitement sains, on trouvera leur surface couverte de très-petits points noirs. Quelques-uns font une saillie dure à la surface du grain; d'autres, à un degré de développement moindre, sont recouverts par l'épiderme, et on les aperçoit à travers cette enveloppe. Un grossissement plus considérable montre leur existence au fond des Stomates.

Ce champignon appartient au genre *Phoma*. Il est tellement commun qu'on ne trouverait pas dans tout le vignoble un grain de raisin qui n'en ait plus ou moins à sa surface. Ordinairement son effet sur la végétation est nul : mais il arrive que, sous l'influence de causes diverses ou de conditions atmosphériques particulières, les petits points deviennent confluents et la tache acquiert plusieurs millimètres de diamètre. Le grain perd sa rondeur; il semble qu'on en a enlevé un

(1) *Un concours sur la maladie de la vigne en 1877 : Bulletins de la Société pour 1875*, pages 54 et suivantes.



segment. Des coupes minces laissent apercevoir un réceptacle d'une certaine épaisseur, à surface luisante et tuberculeuse, d'où s'échappent des spores infiniment petits. Plus tard, on constate que ce réceptacle subit à son tour une désorganisation, et que les lamelles qui en résultent portent des filaments d'une structure plus compliquée : cet état est promptement suivi de la désagrégation totale du grain ou du pampre.

Ce sujet est à l'étude pour les cryptogamistes. Les uns donnent au champignon de la rouille le nom de *Phoma uvicola*, les autres le nomment *Ramulavia ampelophaga*. Points noirs inoffensifs, taches discrètes ne causant qu'un mal relatif, exfoliation des taches entraînant une lésion finale considérable. On ne sait pas au juste si ces trois stades de la maladie ne sont produits que par une seule et même espèce parasite passant par trois phases de développement, ou si ce sont trois espèces distinctes de champignons. Quoiqu'il en soit, il n'y a pas lieu d'espérer que le soufre produise autant d'effet sur la rouille que sur l'oïdium, dont les filaments rampent à la surface du grain et subissent par conséquent directement le contact des émanations sulfureuses. Jusqu'à présent, il n'existe pas de remèdes connus, si ce n'est le soleil et la chaleur sèche, qui empêcheront, il faut l'espérer, une propagation plus considérable du mal.

(D^r L. COSTE. *Bulletin de la Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois*, 1877, pages 109 et suivantes).

Destruction des Charençons, des Fourmis et des Taupes. (1) — Un agriculteur des Deux-Sèvres a fait emploi des bois injectés au sulfure de carbone. Il en a placé quarante, le 20 juillet, dans 100 hectolitres de blé où il y avait *considérablement* de charençons et de mouches. La mouche a disparu complètement; mais il y a encore passablement de charençons, bien moins cependant qu'avant l'enfouissement des cubes. Il n'y a peut-être pas assez longtemps qu'ils y sont.

Deux de ces cubes ont été mis dans une énorme fourmilière, grosse comme un double-décalitre : au bout de quinze jours il n'y avait presque plus de fourmis; au bout de vingt jours, il n'y en avait plus une seule.

Il en a mis également dans une taupinière qui était seule au milieu d'une petite prairie : au bout de huit jours elle avait encore *bouté*; mais au bout de vingt jours, les taupinières qui étaient au nombre de

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1861, 1865, 1867, 1868, 1870, 1872, 1873, 1875 et 1876.

cinquante ou soixante, n'avaient pas bougé. Les taupes étaient probablement parties. Le sulfure de carbone aura sans doute détruit les insectes dont elles se nourrissent et elles seront allées ailleurs chercher leur pâture.

Ces expériences méritent d'être suivies.

(*Journal d'agriculture pratique*).

Note sur la Conservation des bois employés dans l'agriculture. (1) — La décomposition des organismes défunts est facilitée par l'action des animalcules microscopiques. La contrarier ou la neutraliser est un moyen de conserver les corps dans lesquels la vie a cessé :

On y arrive par deux manières : par l'emploi de sels vénéneux, *sulfate de cuivre* (?), *arséniate de potasse*, etc., qui les empoisonnent, ou de certaines essences, *carbures d'hydrogène*, *sulfure de carbone*, *huile lourde de goudron*, qui les asphyxient.

Les sels doivent être solubles, et c'est l'eau qui leur servira de véhicule pour leur transport dans la masse du bois, si celui-ci est injectable. Mais leur action est toute locale et circonscrite aux points où ils auront pénétré. Si donc les zones voisines n'ont pas admis le liquide, elles entreront, tôt ou tard, en décomposition, comme si le bois n'avait subi aucune préparation. D'ailleurs, en vertu des phénomènes d'*endosmose* et d'*exosmose*, les solutions salines perdent leur action lorsque les bois préparés sont exposés à l'humidité et à la pluie.

Au contraire, les liquides essentiels possèdent, par l'odeur qu'ils émettent, une sphère d'activité plus ou moins étendue et peuvent protéger des régions voisines qui n'auraient rien reçu. Ces liquides sont donc, sous ce rapport, préférables aux sels vénéneux.

M. le vicomte de Lapparent, ancien directeur des Constructions navales, l'auteur de cette note publiée, en 1876, dans les *Annales de la Société d'agriculture de l'Indre*, professe que l'on pourrait prolonger très-longtemps la durée des bois non injectables, tels que les échelas en chêne, en agissant comme suit :

Bien dessécher les pointes des échelas, soit au four, soit dans un feu de fagots, et, immédiatement après, les plonger dans une forte dissolution de sulfate de cuivre (10 parties de sulfate dans 100 parties d'eau).

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, p. 19, 213; 1865, p. 272; 1869, p. 377; 1873, p. 231; 1874, p. 339.



Puis, quand le bois est sec, lui appliquer une couche de goudron végétal très-chaud. Cette préparation conviendrait d'autant mieux à ces échalas, qu'en général ils sont faits avec de jeunes bois, et qu'ainsi la décomposition spontanée au centre n'est plus à redouter, la pourriture s'y propageant de l'extérieur à l'intérieur.

Toutefois, l'emploi de l'*huile lourde* extraite du coaltar, quand on a à sa disposition des bois injectables (hêtre, charme, peuplier), est bien préférable, parce que le liquide pénètre toujours à une certaine profondeur, même quand le bois y est simplement plongé.

Cette préparation conserve admirablement le bois. Des échalas en hêtre et en peuplier qui l'avaient reçue, ont été laissés en terre, pendant 18 mois, à côté d'autres échalas *neufs* en chêne, à l'état ordinaire. Ce temps écoulé, les pointes des échalas préparés étaient absolument intactes, tandis que celles des échalas en chêne annonçaient un degré avancé de décomposition et cédaient sous la simple pression de l'ongle.

Malheureusement, l'huile lourde est très-inflammable, et il ne serait pas prudent d'en faire usage sur des bois destinés à entrer dans une construction; mais, pour tout ce qui est *échalas*, *perches de houblonnières*, *poteaux*, etc., etc., elle est parfaite.

Elle trouverait également une application très-avantageuse dans la confection des instruments d'agriculture, par la lubrification de toutes les surfaces de joints, des assemblages, des mortaises, trous, etc., qui sont exposés à une pourriture plus ou moins rapide.

De la Pulvérisation des Engrais. — M. Menier n'a pas la prétention d'avoir inventé la pulvérisation qui est appliquée depuis longtemps d'une manière instinctive. Son but unique a été de substituer, en matière agricole, à la pulvérisation empirique, une formule scientifique qui en détermine et en règle l'emploi.

On sait que les plantes ne peuvent prospérer qu'à la condition de trouver dans le sol les substances minérales qu'exige leur constitution. Donc, ces substances n'ayant jamais été dans le sol ou n'y étant plus par suite d'épuisement, il s'agit de les y introduire ou de les y renouveler. Mais pour que les plantes profitent de ces substances, il est nécessaire que leur dissolution soit consommée.

Cela étant, il est clair que la pulvérisation ne pourra que hâter considérablement la dissolution desdites substances et par suite leur absorption par les plantes. Non-seulement la pulvérisation hâtera la dissolution, mais elle la rendra beaucoup plus efficace parce qu'elle l'*uni-*

formisera. M. Menier a trouvé cette formule caractéristique : « la dissolution a lieu proportionnellement aux surfaces du solide en contact avec le liquide actif. »

La pulvérisation scientifiquement appliquée serait une source de richesses inouïes pour l'agriculture. Se basant, par exemple, sur des expériences de M. Chevandier de Valdrôme, lesquelles prouvent qu'au moyen d'engrais calciques, on peut accroître la production annuelle d'une forêt de 30 à 40 pour cent, M. Menier pense que par la pulvérisation on obtiendrait de la forêt, en seize ans le même rendement que par la méthode empirique en vingt-cinq ans. Il est d'avis que si les forêts de l'État, chez nous, étaient amendées par la pulvérisation, il en résulterait pour toute l'étendue de ces forêts une augmentation annuelle de richesse évaluée à 350 millions.

Au surplus, la pulvérisation est très-pratiquée en Angleterre, et c'est à cela sans doute qu'il convient d'attribuer une partie de la supériorité considérable du rendement agricole chez nos voisins d'Outre-Manche.

Elle peut porter sur les substances les plus diverses, le feldspath qui donne de si bons résultats en Angleterre, les phosphates fossiles, les scories des forges, qui contiennent le plus souvent un peu de potasse, et enfin nombre de roches inutilisées jusqu'à présent, et encombrantes.

(Bien public).

Vins salicylés. — Les propriétés antizymotiques de l'acide salicylique le rendent très-important (1) pour la conservation du vin et de la bière. Cet acide est également préconisé pour la conservation des aliments et surtout de la viande, des fruits et des légumes confits, *car il n'est pas nuisible à la santé.* 25 centigrammes d'acide salicylique suffisent pour empêcher un litre de vin de tourner; aussi certains industriels l'emploient-ils dans ce but. Nous avons du vin salicylé; il faut comme l'a dit M. G. Sée s'en défier, non point à cause du danger que pourrait présenter l'acide salicylique, mais parce que l'emploi de cet acide donne à des vins plus que médiocres une apparence de qualité qu'ils ne possèdent que superficiellement.

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1875, page 151, et 1877, pages 238 et 239.

CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES

EN FRANCHE-COMTÉ

ÉTUDE HISTORIQUE

Par M. Ch. THURIET.

(Suite)

CHAPITRE III.

LA CONFRÉRIE DE SAINT-GEORGES A VESOUL, A SALINS
ET A BESANÇON.

Ce fut lors de la guerre de Dix-Ans (1632-1642) que les chevaliers de Saint-Georges cessèrent de se rendre à Rougemont pour leurs réunions solennelles. La peste de 1637 avait du reste jeté le plus triste deuil sur le pays, et Rougemont avait été incendié totalement le 12 mars 1632. (1)

Dans les années qui suivirent le traité de Munster, en 1648, traité qui eut pour résultat de donner un peu de tranquillité à notre province, jusqu'à la première conquête qu'en fit Louis XIV, en 1668, la confrérie de Saint-Georges se réunit plusieurs fois à Vesoul, ville qui avait et a encore ce saint pour patron.

Une statue équestre de saint Georges était placée sur une des tours de l'église de Vesoul. Labbey de Billy rapporte dans son *Histoire de l'Université*, que le 22 août 1518, un curieux phénomène de mirage avait frappé l'imagination du peuple. Au soleil couchant, on avait remarqué dans les nuages le spectre d'un soldat armé, la lance à la main, qui, suspendu en l'air sur un cheval fougueux, semblait menacer la ville. Cette figure, observée par tous les habitants de Vesoul, avait jeté l'effroi dans

Voir notre *Étude historique sur le bourg de Rougemont*.

toutes les âmes; les églises se remplirent à l'instant de dévots épouvantés; la foule se répandit dans les rues en jetant les hauts cris. Dans cette circonstance, Claude Normand, l'un des citoyens les plus distingués, se mit à considérer attentivement le spectre, et, cherchant la cause naturelle de ce météore, ne tarda pas à s'apercevoir que ce spectre n'était autre chose que la statue de saint Georges placée sur le haut d'une tour de l'église, qui était peinte par réflexion et brillait ainsi dans la nue. Cette juste observation rendit le calme à ses concitoyens; mais l'événement ne contribua pas peu à raviver dans la ville de Vesoul le culte de saint Georges. Néanmoins, nos chevaliers ne s'y réunirent pas longtemps. En effet, nous les retrouvons assemblés à Salins le 25 avril 1661. Ce jour là, ils décident que leur confrérie, qui depuis sa fondation devait se réunir tous les ans à Rougemont dans la maison de Philibert de Molans, leur fondateur, et dans l'église des Cordeliers y attendant (1), se réunira à l'avenir pour plus de commodité, à Besançon, au couvent des Grands-Carmes, fondé par un de leurs membres les plus illustres, Jean de Vienne. Le même jour, ils vendent à Gaspard de Moustier, *pour la conserver*, la maison de Philibert de Molans, dite le Quartier des Chevaliers de Saint-Georges, comme étant, ledit Gaspard de Moustier, un des seigneurs du voisinage dont la famille avait le plus marqué dans cet ordre depuis son origine (2).

(1) La chapelle des Chevaliers de Saint-Georges fut en effet transférée de l'église du château de Rougemont, devenue paroissiale, dans celle des Cordeliers, consacrée en 1457 sous le titre de *Notre-Dame-de-Grâce*.

(2) Achat fait par Gaspard de Moustier de la maison sise à Rougemont et ses aisances et appartenances, qui souslait appartenir à l'illustre confrérie de Saint-Georges, pour la somme de 800 francs, daté à Salins le 25 avril 1661, en l'assemblée de ladite confrérie. — Signé : De la Croix, notaire-secretaire d'icelle confrérie. — Auquel est joint un traité fait par lesdits seigneurs confrères avec noble seigneur Melchior de Montagu, concernant ladite maison, daté à Dole le 21 décembre 1625. Signé : Hugonnin. (*Archives*

Les Chevaliers de Saint-Georges, qui avaient donné constamment l'exemple de la fidélité et du courage ne se démentirent point dans la double guerre que Louis XIV fit à la Franche-Comté, ayant dû rester définitivement maître de cette province. Louis XIV, après la conquête, loin de leur savoir mauvais gré de leur intrépide dévouement, leur accorda estime et confiance; et nous avons dit plus haut (1) que ce monarque leur permit de recevoir particulièrement leur serment de fidélité en corps assemblé et de porter désormais leur décoration à un ruban bleu, qui était sa couleur et celle de son grand ordre du Saint-Esprit. Ils obtinrent une marque plus grande encore de bienveillance de la part du roi Louis XV et Louis XVI, qui leur adressèrent leurs portraits en pied, portant pour inscription sur l'un et sur l'autre : « *Donné par le roi aux Chevaliers de Saint-Georges de son comté de Bourgogne.* » Le prince de Condé, leur protecteur spécial, les gratifia du même honneur. Ces portraits décoraient leur superbe salle d'assemblée sise alors au cloître des révérends pères Carmes de Besançon. La frise des boiseries de cette salle était aussi ornée de la série des écus blasonnés des chevaliers existants, avec leurs inscriptions cantonnées de leurs quatre quartiers, que l'on descendait à l'époque de leur décès pour être, aux termes des statuts, portés en cérémonie à l'église, et présentés à l'offerte de leurs obsèques, puis suspendus à leur rang dans la nef où l'on en voyait une multitude qui avaient longtemps décoré la chapelle

de la maison de Moustier, au château Bournel.) — 17 juillet 1669, — bail pour 9 ans, par Marguerite de Crosey de la même maison, à Berndet, pour 12 francs par an. — *Ibid.*

On ne saurait dire ni quand ni comment cette maison de Philibert de Molans, qui a été le berceau de la Chevalerie de Saint-Georges en Franche-Comté, est sortie du patrimoine de la famille de Moustier.

(1) Chapitre II.

de Rougemont et qui dataient de plusieurs siècles. Cette même nef, tapissée des blasons des chevaliers de Saint-Georges, était aussi pavée de leur tombes, « comme s'ils eussent voulu réunir en ce lieu les emblèmes de la vanité humaine au témoignage de son néant. »

Un grand nombre de chevaliers de Saint-Georges ont été aussi inhumés à Rougemont, soit dans la chapelle du château, soit dans celle des Cordeliers (1).

Nous avons maintenant à parler des statuts de la Chevalerie de Saint-Georges lus et arrêtés à l'assemblée générale du 25 avril 1768. Nous ne reproduirons dans l'analyse de ces nouveaux statuts que ce qui constituera réellement une innovation aux statuts des XV^e et XVI^e siècles analysés ci-dessus.

L'assemblée de Saint-Georges, est-il dit dans ces nouveaux règlements, ayant été instituée autant pour animer les chevaliers à défendre la religion que pour maintenir par leurs exemples les peuples dans l'obéissance due au souverain, nul chevalier ne sera admis désormais qu'il n'ait prononcé le serment ci-après sur les saints Évangiles, après que lecture lui aura été faite des statuts.

Formule du serment des Chevaliers de Saint-Georges.

Demande. Ne promettez-vous pas sur les saints Évangiles de Dieu et sur votre honneur de professer en tout et partout la foi catholique, apostolique et romaine?

Réponse. Oui, je le jure et promets.

Demande. Ne promettez-vous pas aussi d'être fidèle sujet du roi, de chercher en toute occasion sa gloire, d'empêcher qu'au-

(1) Voir dans notre *Étude historique sur le bourg de Rougemont*, le chapitre intitulé : Couvent des Cordeliers.



— 69 —

cun tort ne lui soit fait, d'employer à cet effet votre vie jusqu'au dernier moment, et d'observer les statuts de l'Ordre?

Réponse. Oui, je le jure et promets.

Demande. Ne promettez-vous pas, conformément aux statuts de l'Ordre, de prêter appui et secours à vos frères d'armes, et de vous comporter en tout dans ledit Ordre en preux, loyal et vaillant chevalier?

Réponse. Oui, je le jure et promets.

Statuts de réception des Chevaliers de Saint-Georges.

ART. 1^{er}. — Ne seront admis dans la chevalerie que des gentilshommes de nom et d'armes, lesquels, après avoir fait preuve de leur noblesse, prêteront le serment ci-dessus entre les mains du Gouverneur de la province, s'il est présent à l'assemblée, ou entre les mains du gouverneur de la Chevalerie. En jurant d'observer les statuts actuels de l'Ordre, ils s'obligeront en même temps à observer ceux qui seraient faits à l'avenir, quand même ceux-ci auraient été délibérés en leur absence ou contre leur avis.

ART. 2 — Les prétendants à la Chevalerie présenteront requête à l'assemblée générale, en joignant à leur demande l'inventaire de tous leurs titres, avec leurs arbres généalogiques, peints et blasonnés.

ART. 3. — Deux commissaires examineront les pièces et feront leur rapport sur la situation des prétendants.

ART. 4. — Les prétendants justifieront leur noblesse de *seize quartiers* et de 130 ans. (1)

.....

(1) On était admis primitivement après avoir fait preuve de 4 quartiers seulement. On estimait ces 4 quartiers suffisants, parce que le gentilhomme est celui dont le père et l'aïeul étaient nobles, *pater et avo consubibus*. Ainsi, des quatre quartiers, l'un était celui du père de l'aspirant, l'autre

ART. 40. — Aucun prétendant ne sera reçu qu'il ne soit connu pour catholique, sujet du roi, né ou domicilié dans la province de Franche-Comté, homme de probité sans reproche, agréable à la compagnie, et âgé au moins de 46 ans. Dès qu'il aura prêté serment, le gouverneur de l'Ordre lui donnera l'accolade, selon la forme chevaleresque, lui remettra en main le baudrier et la décoration de la Chevalerie de Saint-Gorges, et l'exhortera de continuer à vivre en gentilhomme et en fidèle vassal de son souverain.

.....

ART. 42. — Le nouveau reçu payera 300 livres au trésorier de l'Ordre, avant de prêter serment.....

ART. 43. — Si un chevalier savait quelques défauts dans les preuves du gentilhomme prétendant, il sera obligé en honneur d'en donner avis à l'assemblée lorsque les commissaires feront leur rapport, et le secret sera inviolablement gardé de tout ce qui se passera dans les assemblées.....

ART. 45. — On admettra dans ladite Chevalerie deux ecclésiastiques de chacun des collèges nobles de la province, pour y représenter, en cas de besoin, les intérêts de leurs chapitres, lesquels ont toujours été soutenus et protégés par les chevaliers de Saint-Georges; ces ecclésiastiques prétendants feront les preuves accoutumées, bien qu'ils les aient déjà faites pour entrer dans les chapitres dont ils sont membres.

.....

celui de sa mère, le troisième celui de la mère de son père et le quatrième celui de l'aïeule maternelle. Ce sont ces quatre quartiers que l'on voit communément représentés sur les tombes des gentilshommes par des armoiries qui sont aux quatre coins : celles du père et de la mère en haut et les armoiries des aïeules paternelles et maternelles en bas.

(DUNOD, *Idée de la Noblesse*).

Statuts de Police intérieure.

ART. 1^{er}. — Dans tous les temps, la noblesse assemblée sous l'invocation de saint Georges, sera présidée et gouvernée par un de ses membres, élu à la pluralité des voix, qui portera le titre de Gouverneur. Cette charge sera à vie.

ART. 2. — La mort du Gouverneur arrivant, l'élection de son successeur se fera à la plus prochaine assemblée générale, et, jusqu'au temps de cette élection, le plus ancien chevalier de ceux *qui composent le conseil (vide infra)* fera les fonctions de gouverneur.

ART. 3. — Il se tiendra chaque année une assemblée générale à Besançon, dans la salle des Carmes, qui a été construite à cet effet, le premier dimanche après la fête de saint Georges.

ART. 4. — Ceux qui ne pourront se trouver à l'assemblée générale, seront obligés de s'excuser par une lettre au corps ou adressée à l'un des particuliers, qui présentera les excuses à la compagnie. L'assemblée jugera si elles sont suffisantes. Si elles ne sont pas admises, on invitera par lettre le chevalier en défaut à se trouver plus régulièrement aux assemblées, et si, sur des prétextes légers, il continuait à s'en absenter, il serait rayé du nombre des chevaliers. (1)

ART. 5. — Il sera nommé tous les ans, par rang d'ancienneté, un chevalier avec le titre de Bâtonnier, sous l'autorité du Gouverneur; il sera chargé de tous les frais de l'assemblée, évalués à 500 livres, qu'il remettra à cet effet au trésorier de l'Ordre.....

ART. 7. — Si un chevalier était fait prisonnier, tous les autres seront obligés de contribuer de tout leur pouvoir à son élargis-

(1) Cette disposition, quoique sévère, est moins rigoureuse que celle des anciens statuts.

sement, pourvu toutefois qu'il n'ait pas été arrêté pour cause de lèse-majesté divine et humaine; ils empêcheront, autant qu'il sera en eux, qu'il ne soit fait aucun tort aux veuves, enfants, pupilles ou mineurs des chevaliers décédés, dont il seront tenus de soigner les intérêts comme les leurs propres; et à cet effet, il sera nommé dans l'assemblée générale de chaque année deux chevaliers dans chacun des deux baillages de la province pour y veiller.

ART. 8. — A la mort d'un chevalier, chaque confrère, après avoir été averti de son décès, sera tenu de faire dire trois messes pour le salut de son âme.....

ART. 12. — S'il pouvait arriver qu'un chevalier, par sa mauvaise conduite ou par des actions qui blesseraient l'honneur et la probité, se mit dans le cas de se rendre indigne du titre de chevalier, il serait rayé et pour jamais exclu.....

ART. 15. — Un conseil nommé par l'assemblée générale, et composé de 8 chevaliers avec le gouverneur, décidera des affaires urgentes pendant le cours de l'année.....

ART. 17. — Un chevalier ecclésiastique fera un discours dans toutes les assemblées générales. Un autre officier de la Chevalerie sera le trésorier de l'Ordre. Enfin deux Secrétaires seront choisis à la pluralité des voix.

Statuts de Cérémonial.

ART. 1^{er}. — Toutes les fois que l'assemblée générale se tiendra, 4 chevaliers seront députés auprès du Gouverneur de la province pour le prier d'assister à la réunion.

ART. 2. — S'il veut s'y rendre, les 4 députés l'accompagneront. Il prendra le rang dû à sa charge et au souverain qu'il représente, lequel est le chef de la Chevalerie.



ART. 3. — Les évêques, chevaliers de l'Ordre, auront séance immédiatement après le Gouverneur de l'Ordre, dans des fauteuils placés à sa gauche..... Le jour de la solennité de la fête de saint Georges, les chevaliers iront au pied de l'autel baiser les reliques entre les mains de l'évêque qui pontifiera..... En l'absence du Gouverneur, son fauteuil restera vacant, et l'archevêque de Besançon, s'il est chevalier, présidera, sinon le plus ancien séculier du corps remplira cette fonction.

ART. 5. — Comme Messieurs du Magistrat de la ville de Besançon ont coutume d'envoyer deux de leurs Échevins en robe violette avec le Secrétaire, pour complimenter l'assemblée, on les enverra recevoir à la première porte du cloître des Carmes, par deux chevaliers qui les introduiront dans la salle, où on leur préparera deux fauteuils à la gauche du Gouverneur, et leur compliment fini, les mêmes chevaliers les reconduiront jusqu'à l'endroit où ils les auront reçus; et le lendemain, le Gouverneur enverra deux chevaliers pour remercier MM. du Magistrat. Ils seront reçus à l'entrée de l'Hôtel-de-Ville et reconduits de même.

ART. 6. — Lors du premier jour de l'assemblée, les PP. Carmes viendront en procession à la porte de la salle pour conduire les chevaliers à l'église, où les religieux chanteront les vêpres solennelles.

ART. 7. — Les chevaliers suivront deux à deux et seront appelés à haute voix par l'un de leurs Secrétaires, par leurs noms et surnoms, en commençant par les derniers de la liste, sans leur donner aucuns titres, afin de garder entre eux l'égalité.

ART. 8. — Les vêpres étant finies, les PP. Carmes ramèneront processionnellement les chevaliers jusqu'à l'entrée de leur salle.

ART. 9. — Le lendemain, tous les chevaliers s'assembleront dans leur salle, à 7 heures du matin, pour y travailler aux affaires

du corps et entendre le rapport de tout ce qui se sera passé pendant le cours de l'année dans leur conseil, soit pour leurs intérêts communs, soit pour ceux des abbayes de noblesse de la province, tant d'hommes que de filles. (1)

ART. 10. — A dix heures, les PP. Carmes viendront en procession pour reconduire l'assemblée à la grand'messe.

ART. 11. — Tous les chevaliers iront à l'offertoire, et seront appelés cette fois en commençant par le Gouverneur, le Bâtonnier et ensuite les plus anciens chevaliers.

ART. 12. — A deux heures, nouvelle réunion des chevaliers dans leur salle pour y travailler aux affaires de la Confrérie, jusqu'à l'heure des vêpres.....

ART. 13. — Au *Magnificat*, quand on chantera : *Deposuit potentes de sede et exultavit humiles*, le Bâtonnier s'approchera de l'autel avec le chevalier qui doit remplir sa place l'année suivante, et s'étant tous les deux mis à genoux, l'évêque officiant prendra des mains du Bâtonnier les marques de sa dignité et les remettra à son successeur; après quoi le nouveau Bâtonnier ira prendre la place de son devancier, et celui-ci la dernière.

ART. 14. — Les vêpres étant finies, on chantera les vigiles des morts pour le repos des âmes des chevaliers décédés.....

ART. 15. — Le lendemain matin, à 7 heures, nouvelle réunion des chevaliers dans leur salle. Le travail des affaires communes une fois achevé, quatre députés seront envoyés au Gouverneur de la province pour lui dire que la compagnie étant sur le point de se séparer, ils lui viennent demander s'il n'a rien à ordonner pour le service du roi.....

ART. 16. — Après la messe et l'offertoire des défunts, tous

(1) Les dames chanoinesses de Baume étaient affiliées à la Confrérie de Saint-Georges. Mgr Besson, *Mémoire historique sur l'abbaye de Baume*.

les chevaliers signeront le livre des délibérations, puis ils se sépareront.....

Tels sont ces statuts de 1768, signés : M^{re} de Grammont, Gouverneur, etc., et Giraud, Secrétaire. Ils se trouvent publiés en entier dans l'ouvrage de Saint-Mauris, intitulé : *Aperçu succinct sur l'Ordre des Chevaliers de Saint-Georges* (1).

CHAPITRE IV.

RÉVOLUTION, ÉMIGRATION DES CHEVALIERS, RESTAURATION DE L'ORDRE, DISSOLUTION.

La Confrérie de noblesse des chevaliers de Saint-Georges était liée trop étroitement à la monarchie pour ne pas partager sa destinée à la fin du XVIII^e siècle et au commencement du XIX^e.

Donnons au moins à l'un de ses membres (2) la consolation de proférer à ce sujet une plainte touchante.

« Six siècles de gloire et de pratique d'un dévouement sans bornes à Dieu, au roi et à la patrie semblait devoir assurer sans doute à cet Ordre un meilleur sort..... Elle fut donc proscrite par la révolution, cette fraternité d'armes essentiellement protectrice des pauvres et des malheureux, qui eut toujours l'honneur pour but et la vertu pour guide, dont les membres ne réclamèrent jamais d'autre privilège que d'être toujours les premiers au danger pour protéger et défendre leur souverain et leur patrie. »

Les chevaliers de Saint-Georges, et comme corps, et comme individus, s'étaient prononcés énergiquement en toutes circonstances contre les tendances révolutionnaires. En 1792, la plupart de ces gentilshommes, et quoique plusieurs fussent déjà

(1) Vesoul, in-8° bas, 1833, pages 33 et suivantes.

(2) Saint-Mauris, loc. cit.

plus que septuagénaires, quittèrent la France au nombre de 84, pour aller se joindre à l'armée du prince de Condé. Ce n'est pas sans avoir longtemps hésité qu'ils se décidèrent à prendre cette grave résolution. Combien de fois, dans ces temps malheureux, on les surprit se disant les uns aux autres avec effroi :

Numen abire jubet; prohibent discedere leges.

Ceux qui formaient alors à Besançon le conseil permanent, voulurent, avant de s'exiler, mettre en sûreté les archives, les portraits donnés par les rois, les décorations et autres trophées de leur Ordre. En conséquence, ils les firent porter de nuit chez une dame de cette ville, dévouée à la cause royale, espérant que son sexe la mettrait plus à l'abri des suspicions et des recherches. Mais cette dame étant morte peu d'années après, et ayant été sans doute obligée de livrer aux flammes le dépôt qui lui avait été confié, les chevaliers de Saint-Georges n'en retrouvèrent aucune trace à leur rentrée en France après la tourmente révolutionnaire.

A la Restauration, un article de la Charte octroyée, portant que « *l'ancienne noblesse reprendrait tous ses titres,* » les chevaliers de Saint-Georges survivants voulurent renouveler leur antique association. Ils se trouvaient alors réduits à 25. Leur premier devoir fut de nommer cinq commissaires à l'effet de procéder, un peu sommairement cette fois, à de nouvelles admissions, conformes néanmoins aux rigoureuses conditions exprimées par les statuts. Trente-deux candidats furent ainsi admis et inscrits aux registres, en 1816.

Cette restauration de la Chevalerie de Saint-Georges fut aussi éphémère que celle de la monarchie.

Le dernier de ses Gouverneurs fut Charles-Emmanuel-Polycarpe, marquis de Saint-Mauris, reçu en 1787 et élu Gouverneur

de l'Ordre à l'unanimité, en 1823. Afin de donner à ses confrères une preuve de sa reconnaissance et un hommage de sa vénération pour leur noble confrérie, il publia en 1833, à Vesoul, un livre rempli de recherches savantes et minutieuses sous ce modeste titre : *Aperçu succinct sur l'Ordre des Chevaliers de Saint-Georges*, suivi de ses statuts et règlements et de la liste de tous les gentilshommes de notre province qui y ont figuré, depuis Philibert de Molans jusqu'au comte de Laubespain, reçu le dernier en 1817. C'est après la révolution de juillet 1830 que la Chevalerie de Saint-Georges a cessé d'exister.

(A suivre.)

LISTE

DES CHEVALIERS DE SAINT - GEORGES (1).

Donnons d'abord, d'après Saint-Mauris, les noms des *nobles* et *puissants* seigneurs désignés dans une charte de 1366, d'Aimont, archevêque de Besançon, lesquels sont *présumés* avoir fait partie de la Confrérie avant sa restauration par Philibert de Molans.

Philibert de Portier-Frolois,
Renaud de Reculot,
Ferry de Ludre,
Hugues de Châlon, marié à Blanche de Genève,
Louis de Châlon, marié à Marguerite de Vienne, frère du précédent, chevalier croisé,
Tristan de Châlon, marié à Jeanne de Vienne,

(1) La liste des membres de la Confrérie de Saint-Georges est le complément nécessaire de l'étude que nous publions, mais cette liste a des proportions telles, qu'elle formerait la matière de deux feuilles de notre Bulletin. Pour remédier à ce qu'aurait d'aride la publication de cette liste, remplissant à elle seule une de nos livraisons, nous avons pensé à la diviser, en la répartissant également à la suite de chaque partie de cette étude. La liste complète reprendra sa place, comme pièce justificative, dans le tirage à part, édition de luxe, que nous ferons de l'histoire de la Confrérie de Saint-Georges.

Jacques de Vienne, gardien de Bourgogne, marié à Marguerite de la Roche-Nolay,

Henri de Vienne, chevalier banneret, marié à Jeanne de Gouhenans,

Vaucher de Vienne, chambellan du duc de Bourgogne, marié à Isabeau d'Estouteville,

Jean de Vienne, *le célèbre*. Devise : *A bien tout vienne*,

Hugues de Vienne, frère de Jacques, chevalier banneret, marié à Alix de Faucogney,

Jean de Bourgogne,

Jean de Vergy, marié à Paule de Miolans,

Hérard du Châtelet, marié à Oudette de Chauvirey,

Charles de Poitiers, comte de Saint-Vallier, marié à Simonne de Méry,

Henri, comte de Montbéliard, marié à Agnès de Bourgogne,

Etienne de Montbéliard, son fils, marié à Marguerite de Châlon,

Jean de Montfaucon, chevalier, seigneur du Château-Vieux de Vuillafans,

Thiébaud de Blamont, gardien de Bourgogne,

Guillaume de Caseolo,

Thiébaud de Neufchâtel,

Jean du Saix,

Gui de Toulangeon,

Henri, sire de Villorsexel, comte de la Roche, marié à Guillemette de Vergy,

Jean de la Rochelle,

Philibert, sire de Bauffremont, marié à Jeanne de Jonvelle,

Humbert de Rougemont, chevalier, gouverneur du comté de Bourgogne, marié à Agnès de Durnes,

Jean de Vaudrey, seigneur de Montjoie,

Hugues d'Achey,

Anselme de Salins, chancelier de Bourgogne, marié à Jeanne de Montferrand,

Jean de Salins, marié à Mahaut de Belvoir,

Othon de Salins, frère des deux précédents,

Jean de Colligny,

Jean de Neialo,

Simon de Poligny, chevalier,

Jacques de Granson, chevalier, sire de Pesmes, marié à Margue-



rite de Vergy,
Renaud de Victorio,
Thiébaud de Scey-Setho,
Amoroux de Faletans, marié à Marie de Malpertuis,
Etienne d'Arcey,
Etienne de la Baume, marié à Huguette de Bauregard,
Jean, sire de Cusance, marié à Isabelle de Belvoir,
Jean de Quingey,
Odo de Quingey, bailli-général du comté,
Jean de Brandeduno,
Guy de Vautravey,
Jean de Montmartin, gardien de Bourgogne, marié à Ailix
Mouchet,
Jean de Verra,
Philippe de Jonvelle,
Pierre d'Oise,
Jeoffroy de Baujeu, marié à Agnès de Faucogney,
Le seigneur de Rahon,
Guy de Cicon, chevalier,
Jean de Thoraise,
Jean de Rye, marié à Yolande de Belvoir,
Thiébaud de Rye, frère du précédent,
Jean d'Arguel,
Guy de Châtillon, homme d'armes,
Jean de Thurey,
Renaud de Avé,
Etienne Mochet,
Jacques Mochet, fils du précéd^t, marié à Jeanne de Montmartin,
Etienne de Laissey,
Guillaume de Montrichard,
Jean de Nans, marié à Jeanne de Vienne,
Thierry de Malelaire,
Hugues de Cromary,
Etienne de Velaime,
Gérard de Clairon, chevalier,
Henri de Raincourt,
Thierry d'Avenne,
Jean, dit Deguoyo,
Henri de Grandvillaire,

Philippe de Montmoustier,
Renaud de Leugney,
Jean de Monthozon,
Jean de Velle,
Jean de Vaucher de Chauvirey, marié à Anne de Nans,
Guillaume d'Abans,
Thiébaud de Monthozon,
Philippe de Mairey,
Renaud de Germigney,
Jean de Cassanco,
Richard, sire de Saint-Mauris-en-Montagne, chevalier, memb
du Conseil d'Etat de régence du duc Philippe de Rouvre, en 134
Jean de Grassat,
Henri de Rosières,
Othon d'Acollans,
Simon de Saint-Aubin.

Ce qui fait 88 personnages, dont les noms ne figurent p
dans la liste ci-après, quoique plusieurs bonnes raisons perm
tent de croire que ces seigneurs étaient des chevaliers de Sain
Georges. On trouvera d'ailleurs dans la liste suivante nombre
fils des seigneurs dénommés dans celle-ci (1).

**CHEVALIERS DE SAINT-GEORGES DEPUIS LA RESTAURATION DE CET
ORDRE PAR PHILIBERT DE MOLANS, JUSQU'A SA DISSOLUTION.**

Philibert de Molans, restaurateur, Bâtonnier, puis *Gouverna
de l'Ordre*,

(1) Parmi les noms des membres fondateurs dont Gollut a aussi dres
une liste, on voit figurer trois femmes : 1^o dame Henriette de Vienne-Ne
blans, épouse de Humbert, sieur de Rougemont; 2^o dame Jeanne de Cha
virey, dame de Beveuges, femme de Henri d'Accolans; 3^o et Jaquette
Rougemont, femme de Philibert de Molans. Cette dernière, dit Saint-Mauri
était décorée de l'Ordre de Saint-Georges en faveur de sa maison.

On lit aussi dans le *Mémoire historique* de Monseigneur Besson sur l'al
baye de Baume-les-Dames, page 98, que les chanoinesses de Baume étaie
affiliées à la Confrérie de Saint-Georges.



Henri d'Accolans, chevalier, homme d'armes en 1414, seigneur de Beveuge,

Jean, sire d'Andelot, homme d'armes, mort en 1489; il fut au nombre des chevaliers qui installèrent l'archevêque en 1440. Devise : *Les combats sont mes ébats*,

Thiébaud d'Asuel, mort en 1476, *f.* 1440, (1)

Jean d'Asuel, chanoine de la métropole, *f.* 1440,

Pierre de Bauffremont, petit-fils de Philibert, porté dans la liste précédente, baron de Charny, chevalier-banneret, homme d'armes en 1413, chevalier de la Toison-d'Or, lieutenant-général du duc de Bourgogne. Il avait pour cri d'armes : *Dieu aide au premier chrétien*, mort en 1451,

Antoine de Baumotte, chevalier, seigneur de Savigny, *f.* 1440, mort en 1476,

Nicolas de Butte, homme d'armes en 1417, m. en 1472, *f.* 1440.

Pierre de Bressey, mort en 1462, *f.* 1440,

Nicolas de Buffignécourt, *f.* 1440,

Jean de Charmes, homme d'armes en 1417,

Guillaume de Chauvirey, comte de Lyon, fils de Vaucher, porté dans la liste précédente, *f.* 1440, mort en 1476,

Jeanne de Chauvirey, mariée à Jean de Vaudrey, seigneur de Beveuge, aussi chevalier de Saint-Georges (voir liste précédente),

Othenin de Clairon, seigneur dudit lieu et Lomont (petit-fils de Gérard), signa le traité de 1451. Devise : *Sonne haut, clairon, pour l'honneur de ta maison*,

Simon de Clairon, chevalier et seigneur de Clairon,

E. de Chevigny,

Philippe de Conflans, chevalier, homme d'armes en 1414.

Etienne de Dompré,

N. de Friant-de-Faverney, *f.* 1440, mort en 1471,

G. de Friant,

Guillaume de Gevigney, seigneur de Genevreuille,

Thomas de Grammont, chevalier, homme d'armes en 1405, seigneur de Fallon, Villechevreux, Gesans, chambellan du duc. Devise : *Dieu aide au gardien des rois*. Contribua par ses libéralités à l'établissement de l'église des Cordeliers de Rougemont, et fut inhumé au cœur de cette église dans l'habit de saint François,

(1) Par ce signe (*f.* 1440.) on désignera les chevaliers qui assistèrent à l'installation de l'Archevêque, en 1440.

Thiébaud de Grammont, chevalier, seigneur de Gesans, *f.* 1440,
J... d'Haguembach,

Pierre d'Haguembach, d'une ancienne maison chevaleresque de Suisse, *f.* 1440, grand-bailli d'Auxois, gouverneur du comté de Ferrette pour le duc de Bourgogne; accusé de vexations, même de cruautés dans l'exercice de ses fonctions, il fut arrêté à Brisach, dans une émeute, puis transporté et livré à Sigismond, duc d'Autriche, lequel, par infraction odieuse et formelle du droit des gens et des nations, fit convoquer une sorte de tribunal composé de 27 juges, dont 16 chevaliers et 11 prud'hommes, choisis dans chacune des principales villes d'Alsace et de Suisse, qui, à force de supplices, extorquèrent des aveux d'après lesquels il fut condamné à être décapité, sa sentence ne devant lui être lue, qu'après avoir été dégradé de la Chevalerie de Saint-Georges, dépouillé des décorations et insignes de cet Ordre, et également déclaré indigne d'être admis dans tout autre corps de chevalerie et emploi militaire; — horrible catastrophe qui eut des suites de vengeance déplorables et sanglantes.

(Voir PARADIN, DUNOD, GOLLUT, etc.)

Reçu en 14.., exécuté en 1474,

Al. de Hung,

E. de Lantenne,

Elion de Lantenne, abbé de Lure et de Mürbach, prince du Saint-Empire romain, *f.* 1440,

Jean, sire de Leugney, mort en 1476, fils de Renaud (liste supra) et de Jeanne de Laviron,

Huguenin de Longeville,

F. de Longeville,

Etienne de Montmartin, mort en 1470, *f.* 1440,

Etienne de Montrost,

Guyot de Mont-Saint-Ligier, *f.* 1440,

Jean de Moustier, mort en 1460,

Jean de Nans, chanoine de la métropole, *f.* 1440, mort archevêque de Paris,

Claude de Nans,

Renaud, sire de Noidans et Mailley, *f.* 1440,

Guillaume, sire d'Orsans, marié à Catherine de Leugney,

Renaud d'Orsans, maréchal-héréditaire de l'archevêché, marié à Jeanne de Lantenne, mort en 1456,

Simon d'Orsans, seigneur d'Orsans, Lomont et la Neuvelle, échanson de Philippe-le-Bon et maréchal-héréditaire, *f.* 1440, signa le traité de 1451, mort en 1473,

Jean de Port,

N. de Quingey, homme d'armes en 1402, *f.* 1440, mort en 1457,

N. de Ray, *f.* 1440, mort en 1468,

Perrin de la Roche,

P. de Ronchaut, *f.* 1440,

Pierre de Rougemont, homme d'armes,

Humbert, baron de Rougemont, chevalier, sire d'Usie, marié à Alix de Neuchâtel,

Jean-Guillaume de Rougemont, homme d'armes en 1414, baron de Rougemont, sire d'Usie, marié à Etiennette de Saulnot,

Jacquotte de Rougemont, décorée de l'Ordre de Saint-Georges en faveur de sa maison,

Jacquot de Rougemont, mort en 1476,

Thiébaud, sire de Rougemont, chevalier-banneret, h. d'armes en 1413, croisé, mort en 1476, marié à Gauthière de Saulx, *f.* 1440,

Humbert de Rougemont, marié à Henriette de Vienne, dame de l'Ordre de Saint-Georges,

Jean de Rye, seigneur de Trichâtel, grand-échanson du duc Philippe-le-Bon, chevalier-banneret, capitaine d'hommes d'armes, *f.* 1440, mort en 1463,

Etienne de Say, seigneur de la Tour-de-Say et à Lisle, marié à Alix de Mollans, mort en 1458,

Henri de Saint-Aubin, homme d'armes, seigneur de Conflandrey, *f.* 1440,

Etienne, seigneur de Saint-Martin, homme d'armes en 1358,

Marc de Saint-Mauris-en-Montagne, seigneur de Peseux, fils de Richard (liste supra), reçu en 1400, mort en 1426. Cri : *Plus de deuil que de joie*. Devise : *Antique, fier et sans tache*,

Jean de Saint-Mauris-en-Montagne, neveu du précédent, marié en 2^e noces à Louise de Rougemont, seigneur de Saint-Mauris, Cour, Fleurey, Sancey, homme d'armes en 1427, *f.* 1440, écuyer et chambellan du duc de Bourgogne, inhumé en 1483, à Saint-Mauris, sépulture de famille,

Thiébaud de Saint-Mauris, cousin du précédent, sire de Mathay, Bermont, Roye, homme d'armes, puis capitaine et gouverneur de Neuchâtel et de Lisle, mort en 1482,

Pierre, seigneur de Seroz,
Jean de Soubmostier,
Jean de Thoraise, seigneur de Torpes,
Nicolas de Vair,
Jean de Vaudrey, homme d'armes en 1414, s^r de Beveuge, marié à Jeanne de Chauvirey, dame de l'ordre de Saint-Georges, f. 1440, mort en 1458. Devise : *J'ai valu, vaulx et vaudrey*,
Jacques de Vennes, sire du château-fort et de la terre de Vennes. Voir la légende du Veneur dans l'*Album Franc-comtois* de 1842, par Clovis GUYORNAUD,
Huguenin de Vercel, mort en 1459, f. 1440,
Pierre de Vercel, seigneur de Goux, f. 1440,
Ch. de Vercel,
Henri de Vesoul, seigneur de Frotey, homme d'armes en 1414,
Henriette de Vienne, fille de Henri, liste supra, mariée à Humbert de Rougemont,
Hugues de Vuillafans, homme d'armes en 1414, seigneur de Pelapucin, Say, conseiller du duc, capitaine et bailli de Neuchâtel, f. 1440, marié à Jeanne d'Arlay. Cri : *Honneur*,
Pierre de Vy, seigneur de Vellefrie et Grange,
Jean de Vy, dit Burlatte, h. d'armes en 1358, s^r de Cubrial,
Jean de Vy, dit le Vieux, marié en 1415 à Agnès de Sélany, mort en 1456,
Jacob de Vy,
Jean de Vy, dit le Jeune, seigneur d'Aucelle, Longevelle, Saulx, marié en 1444 à Jacqueline de Rougemont,
Jean de Vy, seigneur d'Aucelle, Saulx, Longevelle, marié à Madeleine de Lantenne,
Jacques de Vy, dit Burlatte,
Guy de Vy, marié à Alix de Romain, f. 1440,

N.-B. — Les dates suivantes sont certaines, ayant été prises sur les registres. (Saint-Mauris.)

Simon d'Orsans, seigneur dudit lieu, Lomont, la Neuvelle, etc., échanson de Philippe-le-Bon, duc de Bourgogne, marié à Marie de Lantenne, reçu en 1449, mort en 1476,

Thiébaud de Rougemont, archevêque de Besançon, prince du Saint-Empire Romain, etc., reçu en 1449, mort en 1476. (Voir n° 52),

Huguenin de Vuillafans, sire de Say, reçu en 1449, mort en 1471,
Etienne de Scey, seigneur de Chantonay, 1449-1458,
Antoine, sire de Montmartin, gouverneur et bailli-général du
comté de Bourgogne, 1450-1476,
Renard de Bressey, 1450-1451,
Jean de Leugney, 1452-1470,
Jean d'Andelot, écuyer d'écurie du duc Philippe, marié à Jean-
nette d'Aigremont, 1452-1471,
Huguenin de Verchamps, dit Bagnolet, 1455-1478,
Etienne de Grammont, seigneur dudit lieu, Grange, Châtillon,
Fallon, Roche, etc., 1456-1496,
Jacques de Vy, 1457-1481,
Jacques, sire de Montmartin, homme d'armes en 1414, armé
chevalier après la bataille de Gaüre, commandait cent lances à
la prise de Bauvais, maréchal-des-logis à la guerre de Liège,
par le duc Charles, reçu en 1463, mort en 1472,
Jacquot de Venèvre, 1463-1478,

(A suivre).

CONCOURS LITTÉRAIRE DE 1877.

Messieurs,

Le Concours littéraire de 1877 n'a donné aucun travail en prose, je le regrette, nous n'avons reçu que des poésies. Pour ne parler que des concurrents qui ont obtenu des prix ou des mentions honorables, je vais examiner successivement leurs pièces par ordre de mérite.

La première place revient sans contredit à l'auteur d'*Ève de Cotebrune* ou *le Chanteur noir*. L'ensemble de sa poésie est bien conduit; le détail en est parfaitement soigné. Il n'y a pas de langageur, pas de mollesse : le sujet est vivement écrit et contient de belles peintures. La plupart des vers sont joliment tournés; en somme, on sent partout un certain entrain qui charme et qui séduit.

La légende, d'ailleurs, demandait à être traitée d'abord avec enjouement; le diable se faisant trouvère pour corrompre *Ève de Cotebrune*, voilà qui est assez original, et, quoique l'histoire finisse par tourner au tragique, il y avait là un côté comique, ou plutôt

grotesque, que l'auteur de cette pièce a parfaitement fait ressortir dans la première partie de son récit. Le portrait du diable trouvère n'est pas trop mal dessiné.

Ce cavalier était très-beau, je vous assure,
Quoique bien pâle fut sa douteuse figure.
Ses yeux d'un sombre feu rayonnaient, — et sa voix
Ravissante, charmait et troublait à la fois.

On ne connaissait point cet étrange trouvère
Aux chants de séraphin, aux regards de vipère.
Eh! qu'importe? il était si doux de l'écouter
Que de sa loyauté nul n'eut osé douter.

Ce pèlerin vraiment racontait des merveilles,
Il revenait d'Asie aux rives sans pareilles,
Du Calvaire il avait fait le tour à genoux,
Et de la Sainte-Croix il rapportait trois clous.

Il y a encore beaucoup d'autres vers qui mériteraient d'être cités, mais je m'arrêterai là, en vous demandant l'insertion de cette poésie au Bulletin; c'est un droit de primauté. Critiquons en passant certain abus d'épithètes qui ralentit de temps en temps la marche rapide du récit.

Le second rang, peu distant du premier, est assigné à l'auteur des deux poésies intitulées : *la Vierge sanglante* et *la Conscription en Alsace*.

Il y a beaucoup de souffle et d'ampleur dans *la Vierge sanglante*. L'exorde est assez humoristique et nous fait pressentir qu'il ne faut pas prendre la chose trop au sérieux, ni s'en affecter; tout cela dit d'une façon fine et dégagée. La légende se résume ainsi : Un seigneur débauché, le sire d'Aigremont, blessé des refus de sa vassale, la belle Loïsa, la tue sous les yeux de son frère, pêcheur courageux qui maudit le seigneur assassin et le menace d'une terrible vengeance. Devenu vieux, le sire d'Aigremont veut, pour expier ses crimes passés, faire dresser une statue à la Vierge; un sculpteur se présente, qui, s'entourant d'ombre et de mystère, grave secrètement sur le marbre les traits de Loïsa, avec une tache sanglante à la poitrine. Le jour où la statue doit être dépouillée de son voile et paraître aux adorateurs, d'Aigremont arrive, reconnaît avec terreur son ancienne victime et tombe frappé d'un coup de massue par l'artiste inconnu, qui n'est



autre que le frère de Loïsa, venant venger sa sœur. Cette légende, très-belle et très-intéressante, a été en général assez bien traitée. Les bons vers ne manquent pas : il y a même de longs passages qui se soutiennent sans faiblesse et dont je donnerai quelques exemples. On rencontre souvent des vers comme celui-ci, qui peint d'un seul trait le caractère vif et cruel du seigneur d'Aigremont.

Son cœur était de roc, et son âme de fange.

La chanson du sire de Champvans, que je vais citer en entier, est écrite avec légèreté.

Le sire de Champvans, une coupe à la main,
Se levant aussitôt, entonna ce refrain :
 Echanson, hold ! verse à boire
 Dans nos banaps armoriés.
 D'honneur véritable est l'histoire,
 Or, messeigneurs, oyez ! oyez !
Certain barbon qu'à bon droit on renomme
 Pour un bon gentilhomme
Revenait chevauchant sur son noir palefroi,
Rencontre jouvencelle à la joue empourprée :
Ah ! ah ! que faites-vous, la mie à la vesprée ;
 Or, la belle, pleine d'effroi,
Répond : Beau sire, laissez-moi.
Le barbon, que l'amour enflamme,
Lui dit : Vrai Dieu, viens sur mon âme ;
Vois, là-bas, ce donjon flanqué de quatre tours ;
Viens-y régner, à toi mes serfs et mon domaine ;
Viens, je veux te parer des plus brillants atours ;
Suis-moi, la belle enfant, je le veux, je t'emmène.
— Non, non, preux chevalier, de Forgeux le pêcheur
Je suis la fiancée, à lui seul est mon cœur.
 Elle s'enfuit, et voilà comme
 Un comte, seigneur suzerain,
 Près d'un minois ne vaut en somme
 Le nez rougi de son vilain.

J'aime beaucoup aussi l'ironie des vers suivants, raillant la piété tardive du vieux seigneur.

Il est vrai qu'il fonda six-vingts messes par an
Pour les âmes souffrant encore au purgatoire,
Qu'il donna cent deniers au père révérend

Des moines de Cîteaux, pour faire à la mémoire
De la Vierge et des saints, deux neuvaines au moins.
Rien ne saurait manquer à ses pieux besoins ;
Et quant aux trépassés de par sa noble lame,
Faute n'est pas à lui, si le diable a leur âme.

Vous le voyez, Messieurs, les qualités de cette poésie sont sérieuses, mais les défauts sont nombreux, le détail est souvent négligé, on y rencontre quelques hésitations, des images fausses, des traits de mauvais goût. Ainsi un exemple frappant éclate dès le commencement où on lit ces trois premiers vers :

J'aurais bien ce soir là mis le diable en volume,
Mon papier m'agaçait devant moi, blanc, uni,
Faisant *brelan* avec mon encrier, ma plume.

Cette image empruntée au jeu de cartes me semble d'un goût bien douteux. Cependant l'impression totale qu'on retire de la lecture de cette pièce est douce et agréable, ce qui prouve qu'à vrai dire, le bon l'emporte de beaucoup sur le mauvais.

Les mêmes qualités, les mêmes défauts se retrouvent dans *La Conscription en Alsace*. Seulement cette pièce a un tort de plus : c'est de traiter ce qu'on appelle un sujet rebattu, c'est de venir après toutes les poésies faites sur ce thème par tant d'illustres poètes contemporains qui ont reproduit soit à la scène, soit dans un autre genre, cette situation terrible et dramatique. Cependant il y a de beaux vers dans la pièce qui vous occupe aujourd'hui. Le discours du père qui envoie son fils en France au moment de la conscription prussienne, est d'une virilité sinistre et respire à chaque mot la haine et la vengeance. Nous n'avons aussi qu'à louer le patriotisme sincère et ardent qui anime cette poésie d'un bout à l'autre ; le nom de France y sonne bien, sans emphase et sans déclamation : on sent que c'est un cœur vraiment français qui a dicté ces vers.

Après ces trois pièces, le niveau baisse considérablement. Il y a de beaux traits et de bons vers dans la ballade franc-comtoise qui a pour titre : *Les Deux Muses*. Mais aussi que de strophes faibles et prosaïques ! Que de vers vides de sens, et, par surcroît de malheur, vides d'harmonie ! Je ne citerai que la strophe suivante, pour vous donner une idée des défauts qui gâtent un trop grand nombre de vers.

Contemple encore plus loin ce pays qui rayonne,
Hexagone étoilé comme une croix d'honneur,
C'est la France! Paris est sa riche couronne,
Avec tous ses *fleurons*, prodiges de splendeur,
Elle est de l'univers la *perle* qui rayonne.

Tous ces *fleurons*, ces *perles* et ces *couronnes* sont d'une banalité ennuyeuse; est-il donc impossible de rien dire sans répéter sempiternellement et à tout propos ces mots devenus ridicules par l'abus qu'on en fait depuis si longtemps? Je pourrais, Messieurs, vous citer encore d'autres graves défauts, mais je préfère les laisser de côté et vous parler un peu des qualités. Les descriptions gracieuses conviennent au talent de l'auteur *des Deux Muses*. Ainsi la meilleure partie de la poésie est celle où la Muse l'invite à chanter les plaisirs et la volupté. Là, il y a vraiment des vers bien faits, tandis que dans la seconde partie, où le poète est invité à élever son vol, la versification est embarrassée, monotone; les vers sont secs; on sent que le poète n'est pas à l'aise. Il y a toutefois quelques strophes passables, comme celle-ci par exemple :

Où sont des prés plus verts et de plus fraîches eaux?
Quel lac bleu du Tyrol a de plus doux rivages?
Quel fleuve est couronné de plus riants roseaux
Que le Doubs, le matin, dans l'or des paysages?
Où sont des prés plus verts et de plus fraîches eaux?

Mais elles sont rares et inférieures à celles de la première partie. J'en citerai quelques unes dont la coupe est agréable.

Ami, voici l'instant où tous les Djtnns folâtres
Et les follets
Egarent dans la nuit les troupeaux et les pâtres
Loin des chalets.

Voici que pour rêver dans la plaine déserte,
Sort du rocher
Et vole sur les fleurs, la belle Dame-Verte,
Sans les toucher.

Sois sans crainte, je suis la Muse radieuse,
Fille des cieux,
Je te révélerai la langue harmonieuse
Qui vient des Dieux.

Suis-moi; je veux t'ouvrir mes jardins poétiques
Si merveilleux,
Et tu te mireras dans mes palais magiques
Et mes lacs bleus.

Des grappes de muguet, les Dryades coiffées
Te souriront;
Tu verras avec toi de ravissantes fées
Danser en rond

Viens couronné de fleurs par mes Nymphes rieuses,
Les soirs d'été,
Célébrer dans leurs jeux, dans leurs valse joyeuses
La volupté.

Il y a de l'aisance et de la facilité dans ces vers, et cela rachète beaucoup de fautes.

Je n'en dirai pas autant des trois pièces que nous a envoyées M. Godin. Les défauts, il est vrai, y sont moins grands, moins tranchants, mais les qualités sont moindres également. La première de ces pièces, intitulée : *Un Comte Franc-Comtois*, renferme une situation très-dramatique, dont M. Godin nous a donné le sommaire et la morale, mais non la description. Un homme pauvre, misérable, couvert de haillons et de boue, vient interrompre comme un spectre sinistre, les chants d'une joyeuse société dont la fête tourne à l'orgie : tel est le sujet. M. Godin eût pu en tirer des effets saisissants et tragiques; il n'en a tiré qu'une pièce médiocre, monotone et froide. Le dénouement en est trop brusque, il y a trop de lenteur, trop de versification et pas assez de poésie. M. Godin ne me paraît pas même avoir le sentiment de la gradation dont tous les poètes savent tirer un si grand parti. En voici un exemple entre autres :

Debout et l'attitude sombre,
Le front suant et l'œil voilé,
Silencieux ainsi qu'une ombre,
Cet homme semblait accablé.

Avouez avec moi, Messieurs, que cette fin de phrase : « cet homme semblait accablé, » est bien pâle à côté de « l'attitude sombre, du front suant, de l'ombre silencieuse. » C'est là un de ces graves défauts que je tiens particulièrement à signaler.



La seconde pièce de M. Godin, intitulée : *Après une Promenade d'automne*, est de beaucoup supérieure à la première. Malgré une teinte terne et prosaïque, on y trouve de beaux vers et quelques strophes bien tournées.

Les beaux jours ont passé : ce n'est plus cette plaine,
Ce ne sont plus ces champs pleins de vives senteurs,
Le soleil de l'automne a jauni les hauteurs,
Où la branche est sans voix, la brise sans haleine.

La pièce a le tort de finir par un mauvais vers.

Passons au sonnet qui a pour titre : *Dix Ans après*. C'est assurément la meilleure des trois pièces que nous a envoyées M. Godin. L'expression en est mélancolique et triste : on sent qu'une douleur sincère a inspiré l'auteur. Mais le début est lourd et peu gracieux.

Un soir que ses ébats m'avaient laissé morose,
J'aperçus tout-à-coup son front se rembrunir.

Le vers suivant est tout-à-fait mauvais.

Qu'on explique pourquoi ces destins différents!

La délicatesse et la grâce manquent; l'une et l'autre sont indispensables dans un sonnet.

Terminons cet examen par une courte appréciation sur la dernière pièce couronnée qui est : *Sœur Marthe*, de M. Pierre Mieusset, l'auteur des *Deux Muses*. C'est un long panégyrique en l'honneur d'une sœur qui s'est dévouée pour l'humanité. Il y a de belles strophes, mais je reprocherai certaine monotonie dans le ton et dans l'allure.

Citons ces vers où le poète célèbre les vierges chrétiennes.

A d'autres les splendeurs, les hochets de la terre,
Le mirage trompeur d'un amour éphémère,
Les plaisirs et leur vanité!
Leurs âmes en Dieu seul ont placé leurs délices;
Les élans généreux, les plus grands sacrifices
Sont leur sublime volupté.

En somme, Messieurs, le Concours de 1877 a attiré autant de compétiteurs que les précédents; mais la valeur moyenne des pièces envoyées a plutôt diminué qu'augmenté; aussi devons-nous espérer mieux des concurrents de 1878.

A. SALINS.

CRÉATION

d'une École de fromagerie dans le Jura.

La Sentinelle du Jura du 29 mars contient un très-long article de M. Munier, dirigé contre la création d'une École de fromagerie dans le Jura. Ma réponse pourrait être très-courte, car dans ces longues élucubrations, il est à peine question d'École de fromagerie qui est, cependant, le seul sujet à discuter; mais on y rencontre certaines idées qu'on ne peut laisser passer sans contradiction. J'y suis aussi parfois attaqué personnellement, et je dois répondre. Mais ma réponse ne peut subir le moindre retard, afin qu'avant leur réunion, les membres du Conseil général, auxquels cette question d'École de fromagerie sera soumise de nouveau, connaissent parfaitement les raisons alléguées pour et contre cet établissement. J'espère qu'ils l'accueilleront avec la bienveillance qu'ils lui ont accordée à leur dernière session.

On a vu plus haut ma réponse aux objections que m'avaient faites M. Munier dans le compte-rendu de la 1^{re} séance de la Commission chargée d'examiner la question de l'établissement d'une École de fromagerie dans le département. Quelques-unes de ces objections reparaissent dans son article du 29. J'y ai donc répondu d'avance.

Je ne dirai rien sur l'origine des fromageries, sinon que quelques savants, fort autorisés, les font débiter dans nos villages du Jura et non dans le pays de Gruyère, comme je l'ai cru moi-même, et comme M. Munier le répète.

M. Munier appelle un peu plus loin la Suisse le pays *natal des associations laitières*; il ne sait donc pas que nous avons des titres d'associations laitières, de fruitières, en un mot, qui datent de 1270. J'ai lu aussi quelque part, dans un travail de Max Buchon, qu'en Suisse, dans la plaine et les villages, les fruitières ou associations fromagères ont commencé seulement vers 1820, sous l'inspiration d'un officier en retraite.

Je n'ai jamais nié, j'ai au contraire toujours signalé la marche progressive de nos fromageries.

On a pu venir du Cantal chercher une présure spéciale dans nos montagnes; que dira M. Munier en apprenant que cette présure vient d'être détrônée dans le Cantal par la présure danoise qu'il repousse avec

indignation, sans la connaître, et dont il ne veut pas même qu'on fasse l'essai ?

Autant que M. Munier peut le faire, j'apprécie l'excellence de nos pâturages, j'en ai parlé assez souvent, mais j'affirme que la fabrication de notre beurre est loin d'être parfaite, et qu'elle a besoin d'être grandement améliorée, car il est loin d'être toujours, comme il le prétend, le meilleur, le plus beau, le plus fin, le plus savoureux et le plus aromatique; on dit et on écrit tout cela, quelques personnes peuvent le croire parce qu'elles le désirent; mais c'est ainsi qu'on entrave le progrès, en poussant à l'indolence.

Voici la vérité. C'est le relevé de la cote officielle du cours des beurres à Paris :

Le 29 mars 1878 :

<i>Isigny.</i>	choix extra	5,50 à 7,26 le kilo.
	1 ^{re} qualité	4,20 à 6,20
	bons fermiers	3,56 à 5,12
<i>Fournay.</i>	ordinaires	3,00 à 3,70
	1 ^{re} qualité	4,06 à 5,00
	bons fermiers	3,20 à 4,00
<i>Bretagne.</i>	ordinaires	2,40 à 3,20
	1 ^{re} qualité	3,16 à 3,96
	ordinaires	2,48 à 3,16
<i>Jura.</i>	1 ^{re} qualité	3,36 à 3,76
	ordinaires	2,48 à 3,20

Telle est ma réponse au dithyrambe de M. Munier; elle devra lui faire éprouver un triste désappointement, car nous sommes loin du premier rang où il nous place, premier rang, je le répéterai à satiété, dont nous pouvons nous rapprocher sensiblement et à l'aide d'améliorations dans notre fabrication.

M. Munier prétend que je n'ai pas bien étudié le but des stations laitières. Je regrette de répondre à M. Munier qu'il ne paraît pas se douter de ce que c'est que les stations laitières. Il les confond, en effet, avec les écoles de fromageries; il va y mêler les stations agricoles, puis les fruitières, car il appelle stations laitières toutes les fruitières des Pyrénées et nombre de fruitières qu'il a visitées en Suisse après son passage à la station laitière de Lausanne, qui est la seule qui existe dans ces parages. Ce n'est pas ici le lieu de définir la station laitière.

Je ne suivrai pas M. Munier dans ces pérégrinations en Suisse, je

n'y trouve aucun argument contre l'Ecole de fromagerie, pas plus que dans les cures du petit lait.

On fabrique encore le fromage comme du temps des Celtes, dit-il. Je lui répond qu'une Ecole de fromagerie pourrait seule nous sortir de cette barbarie.

J'ai dit et je répète qu'on doit travailler à la température de 27 à 40 degrés, mais je ne m'explique pas le procédé de M. Munier qui insinue que je me contente de l'avant-bras du fruitier pour reconnaître cette température, tandis que j'ai toujours prêché l'indispensable nécessité du thermomètre dans toutes ces opérations.

L'emploi de la présure n'a rien de fixe, dit encore M. Munier; partant de là il fait une charge à fond contre la présure à laquelle il attribue de nombreuses malfaçons, qui occasionnent des pertes considérables. Croirait-on que c'est sa présure qu'il maltraite de la sorte, cette présure qu'il défend mordicus; et, ce qui est le plus incroyable encore, c'est la conclusion qu'il tire de cette diatribe. Je copie, car on pourrait mettre en doute mon affirmation : « et on veut encore aujourd'hui accroître ces chances de pertes en introduisant dans la fabrication de nouvelles présures sur lesquelles on a aucune donnée certaine? »

Ce qui veut dire : Nous avons une mauvaise présure qui nous fait éprouver de grandes pertes, gardons-la précieusement, etc. J'ai le droit de lui renvoyer ici les propos qu'il m'adresse plus loin, *que c'est abuser de son droit que de se moquer de la logique*; au lieu de plaider sa cause, il a surtout parlé en faveur de la nôtre.

Une dernière remarque en finissant : M. Munier paraît doué d'un tact tout particulier pour le choix des fruitiers. Il a trouvé sans peine un excellent fromager pour les Pyrénées, où il l'a envoyé fonder des fromageries et former d'autres bons fruitiers. Le succès a été complet sous tous les rapports. Pour la station laitière de Lons-le-Saunier, il en a probablement déjà un bon, tandis que pour notre Ecole, nous ne pouvons en confier la direction qu'à un routinier, opérant comme on le faisait du temps des Celtes, et se croisant les bras devant l'apospédine, le caséate d'ammoniaque, etc., etc., etc.

Pourquoi donc, puisqu'il y a de bons fruitiers, nous restreindre aux routiniers ignorants pour notre Ecole?

M. Munier trouve cette Ecole inutile, et toute son argumentation consiste à signaler et à stigmatiser les nombreux défauts de la fabrication actuelle, qui n'est basée que sur la routine. On ne pouvait dire

mieux en faveur de l'établissement d'une Ecole de fromagerie.

Notre adversaire qui, dans la Commission, a été *seul* de son avis, ne nous signale aucun inconvénient dans le fonctionnement de cette Ecole. J'en ai développé les nombreux avantages ; je erois prêcher le progrès, auquel M. Munier me parait tourner carrément le dos. J'ai donc tout lieu d'être plein de confiance dans la prochaine décision du Conseil général.

Vaux, le 2 avril 1878.

Dr BOUSSON,
Président de la Société d'agriculture,
sciences et arts de Poligny.

MÉTHODE NOUVELLE

pour la Culture de la Pomme de terre.

Nous trouvons dans le *Journal de l'agriculture* un nouveau mode de culture de la pomme de terre : sans l'avoir essayé, nous le tenons pour très-rationnel ; ainsi que nous l'avons exprimé plusieurs fois, nous estimons que plantes et arbres sont généralement enterrés à une trop grande profondeur. Nous n'hésitons donc pas à reproduire la nouvelle méthode, en supprimant la notice historique, généralement connue, qui la précède. Nous engageons vivement nos lecteurs à l'essayer, ne fût-ce qu'à titre d'essai comparatif.

P. DE M.

Nous n'avons pas à énumérer, dans cette notice, toutes les variétés de pommes de terre que l'on a obtenues par semis, elles se comptent par centaines. Notre but est de signaler et de faire connaître aux cultivateurs une méthode nouvelle de planter la pomme de terre, afin d'en obtenir le plus fort rendement possible, sans que la qualité en puisse être altérée.

Cette méthode de plantation consiste à placer sur un sol profondément bêché ou labouré, des pommes de terre de grosseur moyenne, coupées en deux, à une distance de 50 centimètres carrés, ou mieux

encore des pommes de terre entières, à 75 centimètres carrés de distance et en lignes régulièrement espacées.

Posée sur le sol et non enterrée dans une tranchée, la pomme de terre est recouverte d'une légère couche de terre au moyen d'une houe ou de tout autre instrument. Placée dans ces excellentes conditions d'aérage, elle ne tarde pas à percer sans difficulté la légère couche de terre végétale qui l'entoure, ce qui permet, au bout de quelques jours, de la soumettre à des buttages successifs qui accélèrent sa croissance et sa maturité.

Comme résultat final, cette méthode de planter la pomme de terre donne un rendement infiniment supérieur à la méthode actuelle, qui consiste à poser la pomme de terre dans des tranchées profondes. Nous avons encore constaté que, par le procédé que nous indiquons, la pomme de terre acquiert sa maturité avant que la maladie ne se déclare.

Considérée au point de vue théorique, cette méthode est tout ce qu'il y a de plus rationnel. La pomme de terre étant originaire du Pérou, pays infiniment plus chaud que le nôtre, demande de l'air et de la chaleur pour se développer dans de bonnes conditions, et la terre qui l'entoure ne doit être considérée que comme un support, un milieu, autour duquel doit circuler la plus grande somme d'air et de chaleur possible.

Mettre la pomme de terre dans une tranchée froide, compacte et humide, c'est contrarier, c'est retarder sa croissance, c'est réduire considérablement son rendement, c'est la soumettre volontairement aux plus fâcheuses influences de la maladie dont elle est atteinte depuis plus d'un quart de siècle.

La méthode nouvelle de plantation que nous venons de décrire est due à M. Calloigne, l'habile horticulteur de Bruges, qui a déjà attaché son nom à une méthode nouvelle de marcotter la vigne, méthode donnant du raisin dès la première année. — Nous sommes heureux de rendre à cet horticulteur un hommage public de reconnaissance pour l'immense service qu'il vient de rendre à l'agriculture : il nous fournit l'occasion de faire une application nouvelle des paroles de Swift et de dire : « Celui qui, par une méthode nouvelle de culture, fait obtenir une plus grande quantité de pommes de terre que par l'ancien procé-



dé de culture, a fait plus pour l'humanité que le conquérant qui a gagné vingt batailles: »

Avant la maladie de la pomme de terre, le rendement de cette plante était de 15,000 à 20,000 kilogrammes par hectare; aujourd'hui, il s'élève à peine à 8,000 ou 10,000 kilogrammes. — Nous devons ramener la production à l'ancien chiffre et même le faire dépasser; rien n'est plus facile que d'atteindre ce résultat.

Il faut : planter la pomme de terre selon la méthode Calloigne, telle que nous l'avons indiquée. — Retarder l'apparition des premiers germes de la pomme de terre, jusqu'à l'époque de la plantation. — Plonger la pomme de terre dans un lait de chaux pour détruire les principes morbides qui peuvent s'y attacher (1).

La pomme de terre destinée à la plantation devra passer successivement d'un sol sablonneux à un sol argileux, et de là à une terre de nature calcaire.

Si Parmentier a fait de la propagande en faveur de la culture de la pomme de terre au moyen de soldats qui s'éveillaient de dormir, notre tâche à nous sera d'éveiller l'attention publique sur l'importance d'une méthode nouvelle de culture et sur les meilleurs procédés pour régénérer ce précieux tubercule. — Il faut qu'une plante d'une utilité aussi généralement reconnue que la pomme de terre reprenne toute sa puissance végétative et vienne, sans retard, ramener jusqu' dans les moindres hameaux l'abondance, le plus grand des biens!

(Le Sud-Est).

La Feuille des Campagnes s'inspire des travaux de savants allemands :

Il y a relation constante entre le poids du tubercule-semence et la vigueur de la plante qu'il produit. Les plus gros tubercules et les plus précoces fournissent des plantes d'une croissance vigoureuse et une récolte d'un rendement élevé. — Il y a une grande variation dans la puissance reproductive des différents yeux. Les yeux du sommet de la pomme de terre sont les seuls qui produisent des plantes vigoureuses. Si, donc, l'on coupe des tubercules pour les planter, il faut les couper en travers, planter la moitié du sommet et faire consommer l'autre moitié par le bétail. On obtient les meilleurs résultats en choisissant de

(1) Le lait de chaux se prépare en mettant dans un baquet 1 kilogramme de chaux vive dans 20 litres d'eau.

grosses pommes de terre et en les plantant entières après avoir enlevé tous les yeux, excepté ceux du sommet. Stebler montre que la pomme est une tige souterraine, et que les yeux du sommet sont les bourgeons terminaux d'une branebe et que ceux-ci sont toujours plus vigoureux que les bourgeons latéraux.

Une autre recommandation faite est d'exposer les tubercules à l'air et à la lumière avant de les planter.

La meilleure distance à laquelle les tubercules doivent être plantés, est de 28 pouces entre les lignes et de 14 pouces entre les plants, pour les sols de qualité moyenne.

Avec la pomme de terre comme pour toute autre plante, une croissance vigoureuse des feuilles est une condition essentielle pour la production d'une forte récolte. Tout traitement empêchant les fonctions des feuilles, est préjudiciable à la récolte.....

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

De la production du lait (1). — On sait que plus la sécrétion du lait est abondante, plus il est aqueux. Il s'y trouve beaucoup de fromage et peu de beurre. Ajoutons que des vaches tombées en mauvais état pendant l'hiver, ne donneront, quoique bien nourries au printemps, ni autant de lait, ni autant de beurre que si elles eussent été toujours bien entretenues.

Enfin, la production du lait diminue à mesure que la transpiration augmente : c'est pourquoi les races laitières sont rares dans le Midi.

Les pommes de terres crues, mélangées avec un sixième de fourrages secs hachés (au plus 9 kilogrammes de pommes de terre par jour et par tête), donnent beaucoup de lait, mais du beurre très-médiocre.

Les topinambours jouissent à peu près des mêmes propriétés que la pomme de terre.

La drèche de brasseries pousse au lait; mais elle affaiblit les bêtes.

Un peu de sel avec le fourrage sec augmente la production du lait.

Les fourrages verts, le son délayé à l'eau chaude, les tourteaux hai-

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, 1861, 1862, 1863, 1869, 1870, 1873, 1874, 1876 et 1877.



leux également délayés, la pulpe de betteraves, contribuent à augmenter le lait et doivent être administrés avec des fourrages secs.

Les navets, les feuilles de betteraves et de carottes associés avec de la paille, jamais seuls, sont favorables à la sécrétion.

La graine de lin est également favorable.

Avec de la paille hachée et du trèfle, et un kilogramme d'avoine égrugée par tête et par jour, délayée dans un peu d'eau chaude et servie en soupe à la fin du repas, on augmente la production du lait.

Trois traites par jour donnent plus de lait que deux.

Le maximum de lait s'obtient après le troisième veau, et il est d'autant plus considérable que le vêlage a eu lieu au moment de la pleine alimentation en vert.

Quand une bête donne son premier veau, il ne faut pas la laisser tarir de bonne heure; il convient, au contraire, de la traire longtemps et de la bien nourrir.

D'ordinaire, les vaches de huit à dix ans doivent être réformées.

Voici, maintenant, quelques précautions à prendre avec les vaches laitières :

Ne changez ni fréquemment, ni brusquement les rations, car les changements fréquents et brusques diminuent le lait. L'uniformité et la régularité sont de rigueur.

Les mauvais traitements, la malpropreté de la peau, les marches fatigantes, la température trop élevée ou trop basse diminuent la sécrétion du lait.

Moins on donne de mouvement aux vaches à lait, mieux elles s'en trouvent. Une domestique brutale n'obtiendra pas d'une vache autant de lait qu'une domestique bienveillante.

Les gros foin où il y a des prêles, les vesces, les lupins, la chicorée, sont nuisibles soit à la production, soit à la qualité du lait. Les feuilles d'oignons, d'ail, de poireau ne conviennent pas davantage et communiquent au lait un goût désagréable.

Les gousses de pois diminuent la sécrétion du lait; les feuilles d'artichaut et d'armoise rendent le lait amer.

Il faut bien se garder d'effrayer les vaches laitières : la peur diminue le lait.

On abuse de la nourriture aqueuse, du vert, des soupes, des résidus de féculerie pour avoir beaucoup de lait. Il s'ensuit que les vaches deviennent phthisiques, et il n'est pas démontré que le lait de ces bêtes

malades soit inoffensif. (*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, 11 novembre 1877).

Du Cerfeuil bulbeux. — (1) *La Société centrale d'Horticulture de France* vient de décerner à M. Chouvet une prime pour ses échantillons de cerfeuil bulbeux, plus beaux que tous ceux qui avaient été présentés jusqu'à ce jour. Ce cerfeuil, semé le 11 février, a été retiré de terre le 13 août. Les graines avaient été stratifiées et avaient déjà donné une pousse de près d'un centimètre quand elles ont été mises en terre. Les plantes sont venues dans la terre de bruyère pure qui avait été fumée l'année précédente. On ne leur a pas donné d'autres soins que des sarclages. — Les racines obtenues dans ces conditions sont bonnes à consommer immédiatement, tandis que celles qui viennent de plantes auxquelles on a donné beaucoup de fumier ou qu'on a arrosées avec des engrais liquides, ne seraient bonnes à manger que deux ou trois mois après l'arrachage.

Traitement des Arbres fruitiers de semis,
pratiqué par M. Tourasse, propriétaire à Pau.
— Pour faire fructifier un arbre venu de graine, il est nécessaire de lui faire atteindre en peu de temps l'état adulte, autrement dit, de lui faire acquérir, dans l'espace de 3 à 5 années, les dimensions que nous obtenons ordinairement dans un laps de temps au moins une fois plus long, en moyenne.

« Les pepins et les noyaux, dit M. Tourasse, doivent être semés aussitôt après la consommation des fruits, et, dans tous les cas, avant leur complète décomposition, dans des pots de 16 centimètres de largeur sur autant de profondeur, la pointe correspondant à la radicule étant en bas. Les pots seront placés à l'ombre d'un mur ou d'une ligne d'arbres ou d'arbustes, sur des tasseaux, afin de les préserver des vers (Lombrics) qui, sans cette précaution, y entreraient par le fond. Les pots devront être soustraits à l'influence des gelées.

« Dans le courant d'avril, alors que les semis ont trois feuilles outre les cotylédons, et bien avant que la quatrième soit parvenue à toute sa croissance, on doit procéder au repiquage individuel, dans des pots de même dimension que ci-dessus, après avoir raccourci, à l'aide de ciseaux bien affilés, la radicule d'un tiers environ et même plus si les radicelles latérales se sont développées plus haut. Si la radicule s'est di-

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1861, page 51, et pour 1877, page 160.



visée en plusieurs pivots, on raccourcit ceux-ci d'un ou deux millimètres afin de les obliger à se diviser encore.

« Au bout de six semaines environ, on repique les jeunes arbres en pépinière, à quarante centimètres dans tous les sens, en ayant soin de diminuer de 2 ou 3 centimètres le ou les pivots, et de rafraîchir d'un ou deux millimètres toutes les autres racines. Ce repiquage se fait dans des paniers de 26 à 28 centimètres de diamètre, paniers qui sont ensuite enterrés jusqu'au bord.

« A la chute des feuilles, les jeunes arbres ont atteint une hauteur moyenne de 1 mètre 35, quelquefois 2 mètres et même jusqu'à 2 m. 60. On les met alors en place définitive, à 1 m. 30 de distance, en observant entre les rangs une distance de 1 m. 80 à 2 m. On a soin de raccourcir les pivots d'un ou deux centimètres et de rafraîchir de quelques millimètres toutes les autres racines.

« Les arbres ainsi plantés resteront en place jusqu'au moment de leur fructification, et après appréciation de leurs produits, seront conservés et multipliés ou bien arrachés. »

Des sujets de ce genre sont évidemment très-propres à être utilisés comme égrains et à recevoir la greffe de variétés connues et méritantes.

M. Tourasse conclut qu'au moyen de ce traitement qui, après tout, ne présente un travail un peu soutenu que pendant quelques mois, les arbres acquièrent en peu d'années des dimensions exceptionnelles. Il est à peine besoin de faire observer que M. Tourasse emploie pour ses semis et repiquages des composts convenablement préparés, et que ses plantations ont lieu dans un sol profondément défoncé et richement fumé. (Ferd. JAMIN, *Journal de la Société centrale d'Horticulture de France*, Juin 1877).



COURS DE DICTÉES AGRICOLES

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. CARTIN, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

(Suite).

24° DICTÉE.

Du Sol arable et de sa composition.

On appelle sol arable la partie du sol qui peut être remuée par les instruments de culture.

L'argile, le calcaire et la silice sont les substances principales qui entrent dans la composition du sol arable. Il y en a encore d'autres qui s'y rencontrent ou plus rarement ou en moindre proportion. Ainsi le fer se trouve presque dans tous les terrains, et un peu de fer est un élément nécessaire pour la végétation ; mais la présence de ces substances secondaires est moins importante pour la culture.

Les trois éléments : argile, calcaire, silice, qui forment la base des terrains, s'y présentent tantôt à l'état pur, ou mélangés entre eux ; mais le mélange est le cas le plus fréquent, et le plus complet est le meilleur.

Les plus mauvais sols sont ordinairement les sols purs, ne contenant que de l'argile, ou du calcaire, ou de la silice. Leur mélange neutralise les mauvaises qualités et ne détruit pas les bonnes. Et d'ailleurs les plantes ont besoin pour vivre de certains éléments qu'elles trouvent dans ces trois sortes de terres, et toutes trois sont utiles chacune à sa façon.

25° DICTÉE.

Terrains d'Alluvion.

Le meilleur mélange de terre est celui qui se trouve dans les *terrains d'alluvion* ; on appelle ainsi des terres que les fleuves ou les rivières ont détachées de leurs rives dans la partie supérieure de leurs cours, et qu'ils déposent dans leur partie inférieure ou sur les côtés. Comme ils ont traversé des terrains d'espèces diverses, il en résulte dans leurs dépôts un mélange de tous les éléments et une fertilité inépuisable.

Malheureusement les terres d'alluvion ne sont pas très-communes : dans le Jura, les bords de la Loue et surtout ceux du Doubs, sont des terres d'alluvion ; on en trouve également dans certaines parties du cours de l'Ain.

Le sol contient encore de l'*humus* : on donne ce nom à une terre noire, onctueuse au toucher, retenant facilement l'eau, et qui n'est que le dernier état de décomposition des débris végétaux et animaux. L'*humus* est de la terre végétale par excellence ; dès qu'un sol en contient seulement dix pour cent, il est des plus fertiles et prend le nom de *terre de jardin*. De l'*humus* mélangé d'un peu de terre constitue ce qu'on nomme le *terreau*.

26° DICTÉE.

Terres franches, Terres légères.

Les terres franches sont les meilleures de toutes les terres pour la fertilité. Elles contiennent de l'*humus*, se travaillent facilement, retiennent suffisamment l'humidité sans être imperméables, et tout en décomposant convenablement les engrais, elles ne les consomment pas trop vite.

Les terres d'alluvion et les terres de jardin sont des terres franches. Tout terrain bien cultivé, bien amendé, bien fumé, doit finir à la longue par arriver à cet état.

On appelle terres légères, les calcaires et surtout les sables siliceux ; toujours meubles en tout temps, ce sont celles qui exigent le moins de force et de travail ; mais aussi, sauf quelques exceptions, ce sont celles qui rapportent le moins.

27° DICTÉE.

Des Terres fortes.

On appelle terres fortes celles où l'argile domine. Elles sont compactes et lourdes, résistent à la charrue, et leur pâte tenace est levée par elle en longs rubans comme des copeaux de charpentier. L'eau et la chaleur exercent sur ces terres une influence mauvaise : l'eau, parce qu'elle y séjourne trop longtemps et leur donne une ténacité qui les rend incultivables ; la chaleur, parce qu'elle les sèche et les durcit comme une sorte de poterie. Ces terres sont difficiles et coûteuses à

cultiver, mais elles produisent richement si elles sont bien travaillées.

28° DICTÉE.

Des Terres froides.

Les terres humides sont généralement froides, parce que l'évaporation d'une partie de l'eau qu'elles contiennent refroidit toujours le sol. Il arrive dans ce cas ce que chacun a pu constater soi-même, soit en sortant d'un bain,..... soit simplement en se mouillant la main et en l'exposant à l'air; du côté où le vent souffle on sent bientôt un refroidissement qui n'est pas dû à autre chose qu'à l'évaporation de la couche humide qui la couvrait, et qui, pour ce fait, a dû soustraire de la chaleur à la partie de la main qui était tournée vers l'arrivée du vent. Les chasseurs connaissent bien ce phénomène, et ils s'en servent pour savoir d'où le vent souffle.

29° DICTÉE.

Des Terres chaudes.

Les terres qui sont habituellement sèches sont par le fait les plus chaudes. La présence des cailloux et des graviers à la surface du sol empêche aussi celui-ci de se refroidir trop vite par le rayonnement. Il s'en suit que l'épierrement est une moins bonne opération dans le Nord que dans le midi, et dans les montagnes que dans les plaines basses.

Enfin la couleur du sol est encore une condition importante que l'on doit bien noter; ainsi, par exemple, les terres noires absorbent la chaleur et les terres blanches la repoussent. Les terres calcaires, qui sont généralement blanches, sont appelées terres brûlantes, parce qu'elles consomment très-vite les engrais et qu'on dit alors qu'elles les brûlent. Elles peuvent également brûler les plantes par la réverbération des rayons solaires renvoyés par leur surface blanche, de la même manière que les réflecteurs des lampes nous renvoient la lumière et la projettent au loin.

(A suivre.)

CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES

EN FRANCHE-COMTÉ

ÉTUDE HISTORIQUE

Par M. Ch. THURIET.

(Fin).

CHAPITRE V.

COMPARAISON ENTRE LA CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES ET D'AUTRES ASSOCIATIONS DU MÊME TEMPS.

On a pu voir par ce qui précède, combien les usages et pratiques de la confrérie de Saint-Georges se distinguaient de ces solennités grossières et bizarres que l'on trouve établies dans un grand nombre de localités dès le XIV^e siècle. Dans tous les temps, le peuple a aimé les spectacles, et l'on retrouve partout dans l'histoire de ces fêtes populaires des traces profondes de barbarie. Rien de semblable n'apparaît dans les réunions solennelles des Chevaliers de Saint-Georges. Tandis que là tout est jeux, divertissements, folie, ici tout est grave, digne et sérieux.

On sait en effet qu'en 1380, c'est-à-dire fort peu de temps avant la restauration de la confrérie de Saint-Georges par Philibert de Mollans, Adolphe, comte de Clèves, avait institué un ordre de Chevalerie sous le nom de *Société des fous*. Les membres de cette association ridicule s'assemblaient tous les ans au temps des vendanges, le premier ou le second dimanche d'octobre, tenaient cour plénière, se divertissaient, éleisaient un roi et six commissaires pour présider à cette fête. Cet ordre a, dit-on, servi de modèle à la *Société de la Mère-folle* établie à

Dijon (1) et connue sous le nom d'*Infanterie Dijonnaise*, parce que les associés formaient une compagnie d'infanterie portant des habits bigarrés de couleur verte, rouge et jaune. Celui des associés qui se distinguait le plus des autres par sa bonne mine, ses belles manières et sa probité, en était élu chef sous le nom grotesque de *Mère-folle*. Il avait une cour, des officiers de justice, un chancelier, une garde à cheval et une garde à pied, composée des plus riches artisans de la ville. Pour être admis dans la *Société de la Mère-folle*, il fallait passer par diverses épreuves burlesques et subir un interrogatoire sur plusieurs questions bizarres. On était interrogé et l'on devait répondre en rimes. De très-hauts personnages poussèrent, dit-on, l'enfantillage ou l'originalité jusqu'à se faire recevoir dans la compagnie de la *Mère-folle*, notamment un comte d'Harcourt, un évêque de Langres, et même, en 1626, Henri de Bourbon, prince de Condé. Louis XIII supprima cette congrégation de la folie en 1630.

Il ne serait peut-être pas non plus sans à-propos de comparer la confrérie de noblesse des Chevaliers de Saint-Georges pour en faire ressortir mieux le caractère méritoire, à ces ténébreuses assemblées de certaines sociétés secrètes de notre époque, où se renouvellent pour toute condition de réception des épreuves aussi burlesques que celles de la *Mère-folle*, et où, bien loin de former, comme les Chevaliers de Saint-Georges, un pacte sacré pour le soutien du trône, de l'Eglise et de la patrie, on ne craint pas de conclure une alliance infernale pour l'anéantissement de toute autorité divine et humaine.

(1) A Châlons, on trouve le *Gaillardon*; à Langres, la *Danse aux Sabots*; à Douai, la *Fête aux Anes*; à Bouchain, celle du *Prévôt des Étourdis*; à Lille, celle du *Prince d'Amour*; cérémonies bouffonnes où l'on introduisait la plupart du temps des musiques ridicules, des ânes qui chantaient, des loups, des singes, des renards qui jouaient de la flûte ou de la clarinette.

Nous devons toutefois rappeler dans cette étude sur la confrérie de noblesse du comté de Bourgogne, que dans le cours du XIV^e siècle, plusieurs autres confréries du même Ordre ont été instituées à Châlon et à Saint-Georges-les-Sœurs. Au temps de Eudes IV, duc de Bourgogne, qui régna au comté en l'an 1330, et qui tint notre Bourgogne jusqu'à l'an 1349, à cause de son mariage avec dame Jeanne de France, Eudes II, dit Odard, sieur de Montagu, de la maison des ducs de Bourgogne, de laquelle il portait les armes, fonda treize chapelles en l'église Saint-Georges de Châlons, qui depuis fut collégiale. La noblesse du Châlonnois institua en ladite église une confrérie de Saint-Georges dans laquelle entrèrent tous les Chevaliers d'armes du pays, excepté ceux qui avaient leur confrérie à Saint-Georges-les-Sœurs.

Gollut déclare qu'il ne lui a pas été possible de fixer les dates précises de ces institutions, pas plus que de la nôtre; mais le P. Fodéré, page 745 de sa *Narration historique de 1619*, dit que : « la confrérie de Saint-Georges de Châlons a été établie sur le modèle de celle de Saint-Georges-les-Sœurs, en 1315, et cette dernière sur le modèle de celle de Saint-Georges de Rougemont; celle-ci donc est la plus-ancienne, et ses confrères étaient Chevaliers d'armes, etc. »

Cette assertion déjà si positive du P. Fodéré, se trouve encore confirmée par celle de plusieurs auteurs, mais surtout par une charte de 1366, d'Aimont, archevêque de Besançon, qui invoque le secours des princes issus des ducs et comtes de Bourgogne, *premiers fondateurs de la Confrérie de l'Ordre des chevaliers de Saint-Georges*, et de plusieurs seigneurs du comté de Bourgogne qu'il décline et qualifie de nobles et puissants seigneurs. — Suivent les noms desdits seigneurs, avec l'indication de leur filiation nobiliaire; d'où l'on peut conclure que, dès les premiers

temps de leur institution, les Chevaliers de Saint-Georges de Rougemont ont exigé des récipiendaires les preuves de quatre lignes ou races, à l'instar de l'ancienne Chevalerie (1).

CHAPITRE VI.

PRINCIPAUX FAITS D'ARMES ET ACTIONS MÉMORABLES DES CHEVALIERS DE SAINT-GEORGES.

Avant de donner la liste de tous les gentilshommes de notre province qui ont fait partie de la Chevalerie de Saint-Georges, il nous reste à remplir une tâche agréable. Nous ne saurions certainement faire ici le panégyrique de ces mille personnages, dont plusieurs portent des noms célèbres et dont la plupart se distinguèrent par leurs vertus chevaleresques; mais après avoir retracé l'histoire de la Chevalerie de Saint-Georges, en tant qu'institution, il nous paraît convenable de recueillir et de grouper dans ce chapitre quelques faits tirés de nos annales, et propres à montrer une part au moins de la gloire qui appartient à ces seigneurs dans l'histoire générale de la Franche-Comté.

En 1352, lorsque le roi de France, Jean II, dit le Bon, convoqua la noblesse de ses États afin de s'opposer aux ravages des Anglais, celle du comté de Bourgogne se rendit sous ses drapeaux, non pas comme relevant du roi de France, mais parce que Philippe de Rouvre, son duc souverain, se trouvait engagé dans cette guerre. Un document écrit de ce temps-là reste en l'honneur de notre province. C'est l'état des seigneurs Chevaliers de Saint-Georges qui s'armèrent en cette occasion contre l'Angleterre, avec le nombre des hommes dont chacun d'eux était suivi : le comte de Montbéliard, 40; le sire de Ray, 20; Thiébaud de Neufchâtel, 20; le sire de Granson, 20; Jean de Châlons,

(1) Saint-Mauris.

50; Philippe de Vienne, 50; le sire de Villersexel, 25; Jean de Vienne, 25; Henri de Vienne, 15; Guillaume de Vienne, 10; Girard de Montfaucon, 25; Jean de Vergy, 40; Hugues de Vienne, 15. Ce qui forme en tout treize barons ayant bannières et trois cent cinquante hommes d'armes, chevaliers ou écuyers, composant avec leur suite une troupe de gens de guerre d'environ deux mille hommes. C'est ainsi que se levaient alors les armées dans notre province. Tous ces hommes d'armes étaient gentilshommes; le baron dont ils dépendaient les armait Chevaliers. On distinguait par le titre de bacheliers les nouveaux des anciens; les autres hommes d'armes se nommaient écuyers.

La malheureuse bataille de Poitiers fut livrée en 1356. Les Anglais ravageaient la Bourgogne. Les Etats assemblés traitèrent avec Edouard, dit le Prince-Noir, vainqueur à Poitiers. Celui-ci promit de rendre les villes qu'il avait prises et de ne plus rentrer en Bourgogne avant trois ans, moyennant qu'il lui serait payé avant le 24 juin 1361, à Calais, la somme de deux cent mille moutons d'or, qui valaient 30 sols la pièce.

Le traité conclu, quinze seigneurs des plus notables furent remis pour otages aux Anglais. Sept d'entre eux, dont les noms suivent, étaient Franc-Comtois et Chevaliers de Saint-Georges : 1° le seigneur de Longwy, 2° Jacques de Vienne, 3° Hugues de Vienne, 4° Jean de Montmartin, 5° le seigneur de Granson, 6° Jean de Rye, 7° Guillaume de Thoraise.

Ces Chevaliers furent retenus deux ans en Angleterre.

En 1362, les Anglais recommencèrent à courir la campagne. Ils entrèrent en Franche-Comté avec des brigands de tous pays, par petites troupes, vinrent se concentrer devant Besançon et tentèrent de surprendre cette ville; mais ils furent découverts au moment où ils avaient franchi le premier mur, à la Porte Charmont, et repoussés vivement.

Ils revinrent deux ans après en plus grand nombre. Les citoyens de Besançon firent alors appel aux nobles Chevaliers de Saint-Georges et aux hommes d'armes du voisinage, à la tête desquels se mit Jean de Vienne de Roulans, un des plus illustres membres de la confrérie. Ce vaillant guerrier apprenant que les Anglais s'étaient emparés d'Etrabonne et qu'ils mettaient toute la contrée à feu et à sang, sortit de Besançon accompagné des seigneurs de Cromari, de Sauvagny et de Châtillon et de tous les braves bien disposés à les suivre. Ils atteignirent l'ennemi près de Chambornay et l'attaquèrent, bien qu'il fut plus fort qu'eux en nombre.

Jean de Vienne ayant percé de sa lance le général des Anglais, nommé Guichard Monnot, la troupe fut mise en déroute. Les seigneurs et les paysans du voisinage, qui étaient en armes, coururent sur les fuyards, et il n'en échappa que très-peu (1).

En ce temps-là, vers 1377, l'état de guerre permanent n'était rien moins que favorable au commerce et à ses opérations. Philippe-le-Hardi crut devoir rappeler les Juifs et les Lombards, qui avaient été chassés du pays sous les règnes précédents. Par leurs relations très-étendues, les Juifs marchands se rendirent utiles au comté de Bourgogne, dont les habitants avaient d'ailleurs assez peu d'aptitudes pour le négoce. On accorda à ces Juifs, moyennant un tribut annuel de 1000 francs d'or, des privilèges et même des quartiers pour leur demeure dans différentes villes : Vesoul, Jussey, Gray, Baume-les-Dames, Rougemont, etc. La principale synagogue des Juifs de ce temps-là était à Vesoul. Les Juifs enrichis ne tardèrent pas à faire l'usure et à

(1) Ce même Jean de Vienne, marié à Jeanne d'Oiselet, fut maréchal de Bourgogne, puis amiral de France. Il fonda le couvent des Grands-Carmes à Besançon, et mourut à la bataille de Nicopolis, en 1396, où il commandait l'avant-garde.

s'engraisser de la substance des pauvres particuliers. On essaya de remédier à ce mal en créant une banque populaire, appelée *Mont-de-Salins*, sorte de mont-de-piété où l'on trouvait de l'argent à justes intérêts; mais ce remède ne suffit pas pour détruire le mal. C'est à l'intervention et aux démarches répétées des Chevaliers de Saint-Georges qu'est due en grande partie la nouvelle expulsion de ces juifs usuriers, devenus un véritable fléau pour la contrée.

Philippe-le-Hardi, qui fut un des plus grands princes de l'Europe et qui tint notre province de 1384 à 1404, convoquait souvent des assemblées de notables où figuraient les principaux seigneurs de la confrérie de Saint-Georges, pour les consulter sur les intérêts du pays. Ce fut, dit-on, sur la demande des Chevaliers de Saint-Georges, que ce prince obtint de Charles VI une ordonnance fameuse. On avait auparavant la barbare coutume de priver des secours de la religion les hommes condamnés à mort. Cette ordonnance leur octroya l'assistance d'un ministre des autels avant de subir leur châtiment et de paraître devant le Souverain-Juge.

Philippe-le-Bon honora les Chevaliers de Saint-Georges d'une façon toute particulière. Ils l'accompagnèrent dans toutes ses expéditions. Ils se distinguèrent surtout à la bataille de Bar et à celle de Gaüre, où Thiébaud de Neufchâtel, les seigneurs de Rougemont et autres furent faits Chevaliers. Ils obtinrent aussi de brillants succès dans les tournois qui eurent lieu sous ce prince. Parmi les treize gentilshommes qui tinrent le pas, en 1443, au pas de Charlemagne, près de Dijon, il y eut dix seigneurs franc-comtois, Thiébaud de Rougemont et autres, Chevaliers de Saint-Georges. Parmi les Chevaliers de ce temps-là, qui se distinguèrent dans les fêtes d'armes, il n'y en eut point de plus fameux

que Claude de Vaudrey, dont le *coup de lance* avait un renom européen.

Plusieurs seigneurs franc-comtois assistèrent et firent des prouesses à cette célèbre bataille de Pavie, où François I^{er} *perdit tout fors l'honneur*. C'est un Chevalier de Saint-Georges, Jean d'Andelot, très-jeune encore, qui blessa le roi de France à la joue; et c'est un autre franc-comtois, Jean, bâtard de Montmartin, que Gollut nomme par erreur *Saint-Martin*, qui fit investir par sa compagnie, à cette même bataille, François I^{er}, lequel refusait de se rendre à lui parce qu'il ne le connaissait pas. On sait que pour cet exploit, l'empereur Charles-Quint donna à Jean de Montmartin une riche épée, avec la permission de porter une fleur de lys pour timbre de ses armes. (1)

Un grand nombre de Chevaliers de Saint-Georges accompagnèrent Charles-le-Téméraire dans l'expédition qu'on appela *la Ligue du Bien-Public*. Ils assistaient aussi à la bataille de Saint-tron, dans laquelle les Liégeois furent vaincus. Il existe une ancienne relation en vers de cette bataille, où se trouvent nommés les principaux de nos Chevaliers. Plusieurs s'y couvrirent de gloire. La plupart des hommes d'armes qui furent tués à la bataille de Granson étaient franc-comtois. La perte fut bien plus grande encore à la bataille de Morat, qui suivit de près, et l'on remarque que beaucoup de familles nobles de notre province se sont trouvées éteintes en ce temps-là. La Chevalerie de Saint-

(1) Cette épée d'honneur, remise par Charles-Quint à Jean, bâtard de Montmartin et seigneur de Montby, sur le champ de bataille de Pavie, fut conservée jusqu'en 1636 au château de Montby. En 1636, les Français s'étant emparés de ce château, le ruinèrent de fond en comble après l'avoir pillé. L'épée d'honneur du baron de Montby fut emportée parmi les dépouilles de la forteresse.



Georges fit encore de cruelles pertes dans la troisième bataille que Charles-le-Téméraire perdit bientôt après, avec la vie, sous les murs de Nancy, où il avait mené 4 000 hommes du comté de Bourgogne.

La noblesse de notre province et la Chevalerie de Saint-Georges perdirent beaucoup de leur lustre et de leur prépondérance dans le pays, après que Louis XI eut brûlé ou mis hors de défense la plupart des châteaux-forts qui hérissaient nos montagnes. Cependant, nos Chevaliers signalèrent encore leur bravoure dans un grand nombre de circonstances.

En 1525, se trouvant réunis à Rougemont, ils apprirent que des bandes de Huguenots ravageaient les environs. Ils rassemblèrent aussitôt leurs vassaux à Rougemont et défirent les Huguenots dans un combat qui fut livré près de Montbozon.

Plusieurs d'entre eux se distinguèrent lors des dévastations du partisan Tremblecourt et contribuèrent à mettre ses hordes en déroute. On peut citer à cette occasion le nom de messire Ferdinand d'Andelot, gouverneur de Gray et colonel du régiment d'Amont; celui de messire Valentin de Grammont, sergent-major d'un terce bourguignon, tué au siège de l'Écluse, en 1604; celui de messire Thomas de Pontailler, baron de Vaugrenans et de Ternans; celui de messire Adam de Saint-Mauris, colonel de cavalerie, commandant de la Franche-Montagne, grièvement blessé plus tard au siège de Verrue, élu commandant d'un corps de cavalerie de 2 000 hommes pour la défense de la province, en 1632, et tué, en 1735, en reprenant son château de Sainte-Marie sur un gros de partisans qui s'en étaient emparés pendant son absence.

En 1635 encore, un autre Chevalier de Saint-Georges, messire François de Saint-Mauris-en-Montagne, défendit vaillamment

Saint-Hippolyte contre Grancey. A la tête d'une poignée d'intrépides montagnards, il culbuta la division que commandait le général comte de Grancey, le blessa lui-même de sa main et lui enleva son artillerie, son camp et ses bagages. Ce brave, mort en 1636, repose au milieu de l'église de Sancey, comme on le voit par l'épithaphe de sa tombe.

Déjà criblé de blessures reçues dans divers combats, un autre Chevalier de Saint-Georges, du même nom de François et de la même famille de Saint-Mauris, se signala de nouveau par sa valeur, son zèle et sa fidélité lors de la conquête et durant le siège de Besançon par Louis XIV, notamment à la tête d'une brillante sortie, où il eut un cheval tué sous lui, et au siège de Poligny, où il fut encore grièvement blessé à la tête de son régiment. Il était général-major de bataille, commandant au comté de Bourgogne, mestre de camp d'un terce de 2000 bourguignons et d'un corps de dragons.

Messire Claude-Paul de Bauffremont, chevalier d'honneur au Parlement de Dole, grand-bailli d'Aval, colonel d'infanterie et de dragons, reçu Chevalier de Saint-Georges en 1664, mourut de ses blessures en 1674.

Messire Charles-César, marquis de Saint-Mauris, gouverneur de l'Ordre en 1704, s'est acquis une haute réputation militaire dans les fonctions importantes qui lui furent confiées par Louis XIV. C'est, paraît-il, à sa valeur et à ses habiles manœuvres que sont dues les victoires de Friedlingen, de Spire et du siège de Landau. La ville de Dole lui doit, entre autres avantages, celui de l'établissement de sa belle promenade appelée dès lors *le Cours Saint-Mauris*.

Parmi les 81 Chevaliers de Saint-Georges qui, en 1792, quittèrent la France pour aller se joindre à l'armée des Princes, on doit citer messire Nicolas-Gabriel de Pouthier, comte de Sône et de la Neuville, capitaine au régiment de Lorraine. Quoique octogénaire et estropié d'un bras, il fut un des premiers, accompagné de son fils, à rejoindre, comme simple cavalier, l'armée de Condé. Ce prince lui ayant fait quelques observations sur sa situation, ce brave vieillard lui répondit qu'il croyait être bien encore en état de se défendre, mais qu'au surplus son fils serait à côté de lui et qu'il serait bon pour deux. Il mourut dans les rangs de l'armée après avoir donné du moins, observe Saint-Mauris, un exemple de courage étonnant dans un corps si débile.

Dans le même temps, un autre Chevalier, Henri-Gabriel, comte de Montrichard, chanoine du haut chapitre de Liège et de Baume, vicaire-général de Cambrai, se dévoua à ses malheureux compatriotes, après avoir été rejeté de France par la révolte de Fribourg. Sans autres appuis ni ressources que son zèle, son active bienfaisance et sa confiance en Dieu, il entreprit et parvint à soutenir plus de cent infortunés chaque jour, durant plusieurs années, tant par une table frugale que par des secours à domicile et des ouvrages et débits qu'il leur procurait, au moyen de prêtres dévoués qu'il envoyait comme quêteurs, même dans toutes les cours.

A la chute du premier empire, dès que l'on eût l'espoir d'une restauration de la monarchie, deux chevaliers de Saint-Georges, au nom de leur corps, passèrent le Rhin pour aller au-devant de Monsieur; un grand nombre d'autres vinrent lui rendre hommage à Vesoul.

On doit encore citer un trait énergique de dévouement d'un

Chevalier de Saint-Georges, Charles-Alexandre-Bonaventure-Fidèle, comte de Grivel, seigneur de Lemuyre, Perrigny, Grandpuch. Il avait servi à l'armée des Princes et à celle de Condé. Il avait fait toutes les campagnes et il avait été nommé maréchal-de-camp-inspecteur général des gardes nationales du Jura. Se trouvant à Lons-le-Saunier dans le cercle des généraux, à la tête des troupes en bataille, lorsque le maréchal Ney prononça ces fameuses paroles : « *la cause des Bourbons est à jamais perdue*, » il fut tellement révolté, que sa fidélité à la cause royale, aussi ardente que son courage, le porta à briser à l'instant son épée en s'écriant : « *Puisque les maréchaux trahissent ainsi leur roi, un soldat fidèle n'a plus rien à faire qu'à briser ses armes.* » Partant alors au galop, il longea toute la ligne des troupes en bataille en criant : « *Vive le roi*, » cri qui ne fut répété que par quelques pelotons. Puis il se rendit à Gand, auprès du roi, qui lui remit une épée d'honneur pour remplacer celle qu'il avait brisée à Lons-le-Saunier.

LISTE

DES CHEVALIERS DE SAINT - GEORGES.

(Suite).

Thiébaud de Grammont, seigneur de Grammont, Gesans, Grenans, 1463-1494,

Guillaume de Gevigney, 1463-1495,

Pierre de Rougemont, homme d'armes, 1463-1470,

Henri de Montrichier, 1463-1468,

Henri de Scey, chevalier, seigneur de Fertans, Maillot, etc., 1465, mort la même année, marié à Cécile de Grozon,

Henri de Malain, baron de Lux, 1470-1471,

Philibert-Philippe de la Palud, chevalier, comte de la Roche, seigneur de Varambon, Richemont, etc., conseiller et chambellan du duc de Bourgogne, 1470-1473,

Jean de Grammont, seigneur de Veset, marié à Marguerite d'Arguel, 1470-1474,

Pierre de Bressey, 1470-1498,

Jean d'Andelot, conseiller et maître d'hôtel de Charles VIII, roi de France,

Claude Deschamps, 1470-1489,

Louis de Montmartin, chevalier, conseiller, chambellan du duc Charles, commandant cent lances de ses ordonnances, fait prisonnier à la bataille donnée près de Gray, en 1475, reçu en 1470-1475,

Jean de Gevigney, *f.* 1440, 1470-148.,

Etienne de Vuillafans, seigneur de Battenans, Guiseuil, Say, bailli de Neuchâtel, 1470-1497,

Jean de Montrost, 1470-1481,

Simon de Vesoul, dit Cheneveuille, seigneur de Frotey, Arpenans, etc., marié à Jeanne de Salins, 1470-1492,

Jean de Chenesey, grand-échanson du duc Philippe, 1470-1480,

Jean de Verchamps, 1470, mort la même année,

Jean de Vaudrey, homme d'armes en 1417, seigneur de Larians, 1470-1470,

Jean de Villers, *f.* 1440, 1470-1490,

Jean de Montureux-en-Ferrette, homme d'armes en 1417, seigneur dudit lieu et Melisey, conseiller du duc, 1470-1471,

Jean d'Andelot, bailli d'Amont, 1470-1483,

Guillaume d'Andelot, sire dudit lieu et de Tromarey, 1470-1494,

Guillaume de Grammont, seigneur de Veset, 1470-1475,

Guillaume de Grammont, seigneur de Fallon, 1470-1477,

Jean de Friant de Faverney, 1470-1551,

Pierre de Beaumotte, 1473-1501,

Mathé de Montjustin, 1473-1494,

Guillaume de Grammont, 1473-1520,

Jean de Beaujeu, seigneur de Chaseuil, 1473-1504. Devise : *A tout venant Beaujeu*,

Jean de Chemilly, abbé de Theuley, 1473-1489,

Artaud de Longeville, seigneur dudit lieu et Chevigney, marié à Louise de Morel, 1473-1510,

Charles de Neufchâtel, archevêque de Besançon, 1473-1509,

Philibert de Montrost, 1473-1516,

Guillaume de Saint-Seigne, maître d'hôtel du duc Philippe-le-Bon, marié à Chrestienne de Cusance en 1473-1496,

Philibert de Mangerost, 1473-1486,
Simon de Loige, 1473-1479,
Jean de Lambrey, 1473-1484,
Jean de Romain, 1473-1488, portait d'or à la croix de Sinople,
chargée de cinq coquilles d'or,
Philibert de Vaudrey, homme d'armes en 1417, seigneur de S^t-Phal,
Sains, Morainvillers, etc., marié à Philippotte de Fay, 1474-1476,
Thierry de Charmes, 1474-1483,
Henri d'Orsans, seigneur de Lomont et la Neuvelle, marié à
Jeanne de Dompré, 1474-1496,
Guillaume d'Angoulevant, f. 1440, marié à Guillemette de Ve-
soul, 1474-1485,
Jacques de Flammerans, f. 1440, 1474-1482,
Jean d'Azuel, 1474-1482,
Claude-François d'Occors, seigneur de Chay, 1474-1536,
Guillaume d'Andelot, 1474, mort la même année,
Bernard de Châlons, seigneur de Brignon, fils de Louis de
Châlons (liste supra), 1478-1499,
Pierre de Saint-Mauris-en-Montagne, marié à Françoise de Rou-
gemont en 1478, seigneur de Saint-Mauris, Cour, Fleurey, Sancey,
etc., capitaine et gouverneur de Châtillon, 1478-1510,
Antoine de Verchamps, 1478-1497,
Guillaume de Vy, marié deux fois, f. 1440, 1479-1497,
Jacques de Villé, 1485-1503,
Simon d'Angoulevant, 1485-1488,
Georges de Montureux, baron de Melisey, marié deux fois, 1485-
1518,
Louis d'Amance, 1485-1515,
Pierre de Villeguindry, 1485-1505,
Etienne de Leugney, 1485-1510, marié à Louise de Clairon,
Pierre de Bauffremont, baron de Scey-sur-Saône, chambellan du
duc de Bourgogne, marié à Charlotte de Mauvilly, 1485-1524,
Claude de Montmartin, seigneur de Velleux, gouverneur de
Mâcon, d'une valeur extrêmement remarquable et si dévoué au
duc, que quoique couvert de 19 blessures dans un combat, il ne
voulut jamais se rendre et fut massacré, 1485-1522,
Guillaume de Lambrey, 1485-1485, même année,
Guyot de Jaquelain, 1485-1510,
Jean d'Achey, baron de Thoraise, seigneur de Voreux, etc.,

grand-bailli d'Auxois, marié à Françoise Mouchet, 1486-1515.

Devise : *Jamais las d'Acher*,

Richard de Pierrefontaine, 1486-1520,

Philippe de Mangerost, 1486-1515,

Guillaume de Milleroncourt, 1486-1512,

Antoine de Leugney, marié à Claudine de Beaujeu, 1486-1513,

Guillaume de Saint-Martin, 1486-1529,

Huguenin de Villers, marié à Catherine de Vuillafans, 1486-1503,

Jean de Saint-Mauris, 1486-1503,

Etienne de Voisey, 1487-1498,

Adrien de Mailly, 1487-1487,

Guillaume d'Epenoys, 1487-1505,

Simon de Quingey, seigneur de Montboillon, page du duc Charles, puis son ambassadeur en France et échanson, 1487-1523,

Guillaume Mouchet, de Besançon, seigneur de Château-Rouillaud, 1487-1507,

Arnould de Blicterswich, 1487-1506. Devise : *Honneur y gyst*,

Thiébaud de Châlons, seigneur de Grignon et de Rougemont, 1487-1512,

Etienne de Faletans, homme d'armes, écuyer tranchant du duc de Bourgogne, du nombre des chevaliers qui se croisèrent sous le vœu dit du Faisan, qui fut sans effet, marié à Jeanne de la Rochelle, 1487-1504. Devise : *Une Foy Faletans*,

Louis Mouchet, seigneur de Château-Rouillaud, Avilley, Thiefrans, marié à Jeanne de Courtelery, 1487-1539,

Jacques de Montmartin, accompagna Philippe-le-Bel en Espagne, commandant de 100 lances, armé chevalier après la bataille de Gaüre, 1487-....,

Claude de la Palud, chevalier, comte de la Roche, seigneur de Varambon, Bouligneux, etc., 1489-1517,

Pancras de Petitepierre, 1489-1517,

Antoine d'Amance, 1492-1495,

Pierre de Saint-Seigne, 1492-1500,

Simon de Vesoul, 1492-1498,

Perceval de Grammont, seigneur de Grammont, Gesans, Grenans, marié à Catherine de Montmartin, 1495-1515,

Jean de Villé, seigneur de Fontaine, 1495-1505,

Guillaume de Salins-la-Tour, chevalier, seigneur de Rans, 1495-1527,

Etienne d'Orsans, seigneur de Lomont, la Nouvelle, marié à
Clauda de Grandvillars, 1496-1509,

Guichard de Saint-Seigne, 1496-1509,

Adrien de Vy, seigneur de Mercey, Gevigney, marié à Isa-
belle d'Aubonne, 1497-1519,

Ferdinand de Neufchâtel, chevalier de la Toison-d'Or, 1497-1523,
Guillaume de Vergy, fils de Jean (liste supra),

Charles de Montmartin, 1497-1511,

Antoine de Montureux, marié à Marie d'Haguembach, 1497-1518,

Rodolphe d'Orsans, maréchal-héréditaire du Saint-Empire, ma-
rié à Isabeau de Chauvirey, 1497-1515,

Jean de Grammont, seigneur de Grammont, à Grange, Châ-
tillon, chambellan de l'archiduc Philippe-le-Bel, fut du tournoi
de Valladolid, marié à Guillemette de Fretigney, 1497-1534,

Jean d'Arménier, chevalier, 1497-....

Thiébaud de Gevigney, 1497-1526,

Jean de Neufchâtel, 1497-1510,

Etienne de Vesoul, seigneur de Frotey, Arpenans, 1498-1513,

Claude de Bressy, 1498-1533,

Louis d'Orsans, seigneur de Cemboing, Vic, Ainans, Auverne,
Mompré, Chariey, bailli du Charollais, 1498-1520,

Etienne de Montmartin, 1498-1520,

Jean de Grammont, seigneur de Châtillon, Vellefaux, 1498-1530,

Gaspard de Saulx, 1498-1506,

Gérard de Vienne, seigneur de Ruffey, chevalier de l'Ordre
du roi et de la reine d'Autriche, 1499-1522,

Jean d'Azuel, 1499-1544,

Jean Deschamps, 1499-1450,

Adrien de Saint-Mauris, chevalier, sire des châteaux-forts de
Mathay, de Roye, etc., capitaine et gouverneur de Neufchâtel et
de Lisle, 1499-1533,

Antoine de Leugney, 1499-1501,

Claude de Montclef, 1499-1504,

Anatoile de Vaivre, 1499-1527,

Pierre de Lavoncourt, 1499-1511,

François de Ray, seigneur de la Ferté et Beaujeu, 1500-1507,

Pierre de Vergy, 1500, *Gouverneur de l'Ordre* en 15.., marié
à Alix de Rougemont, mort en 1520,

Thiébaud de Grandvillars, 1500-1513,

Charles de Vy, 1500-1510,
Thomas de Grammont, 1500-1515,
Jacques de Grammont, 1500-1510,
Claude, comte d'Arberg, 1500-1510,
Renaud de Bougne, 1500-1520,
Louis de Vy, 1500-1509,
Thierry de Blicterswich, 1500-1519,
Jean d'Orchamps, 1500-1521,
Hugues de Rye, seigneur de Balançon, 1500-1507,
François de Ray, 1500-1510,
Elion d'Igny, 1501-1502,
Henri de Beaumotte, 1501-1521,
Charles de Friant, 1501-1503,
Jean de Jacquelin, 1501-1531,
Philippe de Saint-Seigne, 1501-1510,
Henri de Neufchâtel, 1501-1518,
Simon d'Andelot, 1502-1504,
Guy de Bauffremont, seigneur de Scey, 1502-1504,
Julien de la Haye, 1502-1508,
Antoine d'Arguel, 1502-1524,
Antide de Grammont, 1502-1544,
Jean-Goul Le Bœuf, 1502-1531,
Simon de Champagne, 1502-1570,
Etienne de Villers, 1502-1506,
Guillaume de Queue, 1502-1535,
Jean d'Allangoie, 1502-1527,
Huguenin de Villers, 1503-1512,
Henri de Friant, 1503-1522,
Jean de Livron, 1503-1519,
Frédéric Capelet, 1503-1506,
Claude de la Chambre, 1503-1519,
Elion d'Andelot, 1503-1535,
Antoine de Lanans, 1503-1519,
Pierre Mouchet, 1503-1548,
Claude de Franquemont, 1503-1519,
Philibert de Chalans, 1503-1519,
Charles de Citey, 1503-1530,
Antoine de Charmoille, 1503-1518,
Pierre de Franquemont, 1503-.....

Pierre de Montbéliard, 1503-1506,
Jean de Voisey, 1503-1511,
Pierre de Beaujeu, 1504-1539. Devise : *A tout venant, beau jeu!*
Pierre de Montrichard, seigneur dudit lieu, Nans, 1504-1531,
Jean de Montclef, 1504-1512,
Léonard de Chauvirey, 1504-1510,
Nicolas de Thuillière, 1504-1537,
Marc de Vy, 1505-1545,
Jean de Villé, 1505-1523,
Jean de Vuillafans, 1505, — mort la même année,
Hugues de Jaucour, 1506-1507,
Jean de Mugnans, seigneur de Laissey, 1506-1525,
Henri de Franquemont, 1506-1531,
Etienne de la Baume-Montrevel, 1506-1531,
Louis de Blicterswich, 1506-1532,
Jean de Quingey, 1506-1525,
Jean de la Palud, 1507-1533,
Jean de Maligny,
Simon de Rye, 1507-1576,
Jean de Ray, 1507-1526,
Etienne de Falerans, 1507-1532;
Claude de Cusance, baron de Belvoir, 1508-1560,
Guillaume de Beaujeu, 1508, 1526,
Pierre de Leugney, 1508-1519,
Antoine Deschamps, 1509-1517,
Humbert de Rye, sire de Cotebruns, 1509-1524,
Aimé de Ballay, 1509-1528,
Marc de Ray, 1509-1511,
Jacques de Bressey, 1510-1511,
Thiébaud de Verchamps, 1510-1524,
Antoine de Leugney, 1510-1524,
Philibert de Chauvirey, 1510-1516,

(A suivre).

SÉANCE GÉNÉRALE DU 14 MARS 1878.

Présidence de M. le D^r Bousson.

La séance est ouverte à 2 heures. Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

Correspondance. — M. le Président donne lecture d'une lettre de M. le Ministre de l'Instruction publique, invitant la Société à se faire représenter à la réunion des Sociétés savantes à la Sorbonne. La Société délègue MM. Gaurichon et le D^r Coste, de Salins.

Sur la proposition de M. le Président, la Société décide qu'elle prendra un abonnement au *Recueil annoté des lois, décrets et documents officiels relatifs à l'agriculture*, dirigé par M. Henri Johanet, avocat, administrateur de la Société des agriculteurs de France.

Lectures : Lecture de l'étude historique de M. Ch. Thuriot, sur la *Chevalerie de Saint-Georges en Franche-Comté*; — d'une *Recue des journaux agricoles et scientifiques*, par M. le D^r Rouget.

Sont nommés membres de la Commission de publication : MM. Baillé, Clément, Cournut, Faivre, Robert et Salins.

La séance est levée à 3 heures 3/4.

L'ÉCOLE DE FROMAGERIE

DU DÉPARTEMENT DU JURA.

Nous avons enfin trouvé une fruitière dont les sociétaires ont été assez intelligents pour comprendre les avantages qu'ils retireraient d'une organisation nouvelle de leur Société, organisation sans laquelle on ne pouvait faire de leur fruitière l'école de fromagerie du Jura.

Cette école vient d'être fondée à Champvaux, section de commune à 4 kilomètres de Poligny, par la Société d'agriculture, sciences et arts de cette ville, et le traité qui règle les clauses de cette fondation a été signé le 8 mai, au nom de cette Société, par M. Bousson, son Président, et par tous les participants à la fromagerie, à l'exception de quatre.

A dater du 1^{er} juin prochain, cette école commencera à fonctionner, et, à partir de ce jour, les sociétaires de la fruitière de Champvaux apporteront leur lait au chalet, où le fromage sera fabriqué, ainsi que le beurre, au nom et pour le compte de la Société, au lieu d'être fabriqué successivement pour chaque sociétaire, suivant son apport, comme cela se pratique encore dans toutes les fruitières du Jura.

Cette organisation, bien préférable à celle qu'elle a pour but de remplacer, n'est pas une invention nouvelle, car c'est celle de toutes les associations fromagères de la Suisse. Elle se répand dans le département du Doubs, où bon nombre de fromageries l'ont déjà adoptée.

A la fin de l'année, on partage les produits au prorata du lait livré au chalet.

Les avantages de cette organisation sur l'ancienne sont nombreux; citons-en quelques-uns.

1^o Le lait une fois livré au chalet, les sociétaires n'ont plus à s'occuper de la fabrication du beurre et du fromage, qui prenait un temps précieux, surtout au moment des grands travaux agricoles.

2^o La fabrication est plus économique et plus perfectionnée, le prix de vente plus élevé, surtout pour les beurres.

3^o Si quelques fromages sont bréchés, et perdent ainsi quelques kilogrammes de leur poids, cette perte, subie par la Société, passe inaperçue, tandis que dans l'organisation actuelle, elle pourrait frapper un malheureux auquel la perte de trois ou quatre kilogrammes de fromage serait pénible à supporter.

4^o Dans la nouvelle organisation, il n'y a pas de bon et de mauvais tour, c'est-à-dire faisant courir la chance d'avoir plus ou moins de crème lorsqu'on fait le fromage.

5^o Plus de lait à payer à la fin de l'année, lait dont le prix ne peut représenter exactement la valeur produite : ce lait est toujours estimé au-dessus ou au-dessous du produit qu'il a donné.

Dans notre école, on formera de bons fruitiers, auxquels on délivrera des diplômes après qu'ils auront subi un examen satisfaisant, c'est-à-dire donnant la certitude qu'ils ne seront pas des routiniers, mais des fruitiers raisonnant toutes leurs opérations et connaissant les moyens de parer aux inconvénients qui peuvent se présenter dans la fabrication.

Nous touchons au 1^{er} juin : les personnes qui voudraient suivre les cours de l'école, comme élèves fruitiers, peuvent s'adresser à M. le docteur Bousson, à Vaux-sur-Poligny, qui s'empressera de fournir les renseignements nécessaires.

Nous faisons suivre ces quelques lignes du remarquable rapport au Conseil Général, de M. le sénateur TAMISIER, à propos de la création de cette École de fromagerie dans le département.

Dans sa séance du 23 décembre 1877, le Conseil général a examiné une proposition de M. le docteur Bousson, président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, tendant à établir dans le Jura une École de fromagerie. M. le Préfet prenant en considération la proposition de M. Bousson, avait demandé au Conseil de nommer une Commission chargée d'étudier la question importante, objet des travaux de l'honorable président de la Société de Poligny. Votre deuxième Commission, Messieurs, dans un rapport sommaire de notre collègue, M. Boichin, reconnaissant l'utilité d'une école de fromagerie dans le département, concluait à la formation d'une Commission spéciale qui serait nommée par M. le Préfet et appelée à donner son avis sur la proposition de M. Bousson.

Les conclusions du rapport furent adoptées par le Conseil général.

M. le Préfet du Jura, conformément à la résolution du Conseil, s'empressa de nommer, à la date du 19 février dernier, une Commission de douze membres, qui se réunit le 28 du même mois à l'hôtel de la Préfecture.

Cette Commission, après une délibération assez longue, approuva à l'unanimité moins une voix la proposition formulée par M. le docteur Bousson, et reconnut la grande utilité de la fondation d'une école de fromagerie dans le Jura.

Votre 2^e Commission a examiné tous les documents qui lui ont été fournis sur la question. Elle a entendu M. le Préfet et M. le docteur Bousson. M. le Préfet a commencé par communiquer à la Commission un renseignement officiel suffisant à lui seul par démontrer la haute importance d'une école pratique de fromagerie dans nos montagnes. Voici ce renseignement : En 1876, la production fromagère des quatre arrondissements du Jura évaluée en ar-

gent, s'est élevée à la somme de 9,420,000 fr. Par le perfectionnement des procédés de fabrication, il est permis d'espérer que cette richesse jurassienne s'accroîtrait notablement. Ces accroissements ne fussent-ils que d'un dixième ou d'un vingtième, se traduiraient par des bénéfices de 900,000 ou de 400,000 francs.

M. le docteur Bousson a été entendu avec le plus vif intérêt par votre Commission; il est entré dans les détails de son projet, et, à toutes les demandes de renseignements qui lui ont été adressées, il a répondu avec une grande netteté, en homme parfaitement maître de son sujet, profondément convaincu par des études positives, continuées pendant bien des années, des services que rendrait au Jura la fondation d'une école de fromagerie.

Cette fondation n'est donc pas, comme on pourrait le croire, un établissement entièrement nouveau à créer dans notre pays, aux frais du département. Il ne s'agit, d'après le docteur Bousson, que d'appliquer dans une seule fromagerie existante, non pas des innovations, mais seulement des procédés en petit nombre qui, à l'étranger et même déjà en France, ont reçu la sanction de l'expérience et amélioré la quantité et la qualité des produits de l'industrie fromagère.

M. Bousson ne se préoccupe pas uniquement du principal produit de cette industrie, il pense que l'amélioration la plus nécessaire peut-être à introduire dans nos fromageries, doit porter sur la fabrication du beurre. Les beurres du Jura ne tiennent pas le premier rang parmi les beurres de France. L'honorable président de la Société de Poligny a inséré dans un de ses écrits, un tableau qui démontre bien que la production des beurres, dans le Jura, est inférieure en qualité à celle de plusieurs contrées de la France. (1)

Une des principales causes de cette infériorité des beurres jurassiens réside, suivant l'opinion de M. Bousson, dans l'imperfection des procédés employés généralement pour la fabrication des beurres de notre pays. Cette imperfection pourra disparaître par l'imitation des procédés en usage dans les contrées qui se distinguent le plus par la qualité de leurs beurres.

C'est à la suite de longues observations sur tous les détails de l'industrie fromagère, que M. le docteur Bousson a pu se créer une méthode dont l'application n'est pas à ses yeux sans difficul-

(1) Voir ce tableau dans le *Bulletin* précédent (N° 3), page 98.

té, mais qui, dans sa conviction, doit lui permettre d'améliorer une des plus importantes industries du département. L'honorable président de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny ne réclame pour lui qu'une seule chose : pouvoir consacrer les jours de sa vieillesse au service de son pays, à la fondation d'une école pratique de fromagerie, suivant les études qui ont occupé une grande partie de sa laborieuse carrière.

Nous avons demandé à M. Bousson qu'elle serait la subvention nécessaire pour les frais de premier établissement de la fruitière-école ou de la fruitière-modèle qu'il propose de fonder. Il nous a répondu sans hésiter :

« Une subvention de 2,000 fr. sera suffisante. Il faudra accorder 600 fr. de traitement pour le restant de l'année, à partir du 1^{er} juin prochain, au fruitier expérimenté et capable qui sera employé dans la fabrication à perfectionner; 200 fr. au fruitier en titre de l'association fromagère qui consentira à fabriquer ses produits suivant mes procédés et ma méthode; 200 fr. pour frais d'achat des ustensiles et objets divers indispensables à l'amélioration des procédés de fabrication; 1,000 fr. pour garantir, s'il y a lieu, des pertes que pourraient redouter les associés de la fruitière, lorsque des procédés inconnus d'eux seront employés dans la fabrication. »

La Commission est d'avis que cette somme de 2,000 fr. n'est pas une trop forte dépense pour une fondation aussi utile que celle dont il s'agit.

La direction de la fruitière-école doit être, suivant l'avis de la Commission, confiée à M. le docteur Bousson, qui acceptera, comme une récompense de ses travaux, cette tâche désintéressée et difficile; c'est lui qui choisira la commune et l'association laitière où commenceront, dès cette année, les premiers travaux de la fondation de l'école de fromagerie. Il choisira aussi le fruitier au courant de sa méthode qu'il jugera capable de lui rendre les meilleurs services. Sur tous ces points, la Commission a consulté M. le Préfet et s'est mis d'accord avec lui. Il n'appartient qu'à M. le Préfet de nommer le directeur qui doit présider à l'établissement d'une école départementale, et comme la Commission ne saurait admettre la fondation qui fait l'objet de ce rapport, si M. Bousson ne devait pas en diriger les travaux, elle n'a pu arrêter ses conclusions et ses propositions au Conseil général, qu'après

avoir reçu de M. le Préfet l'assurance que M. le docteur Bousson serait nommé prochainement directeur de l'école de fromagerie du Jura.

Comme conclusion de ses délibérations, votre 2^e commission vous propose, Messieurs, de prendre les résolutions suivantes :

Une école de fromagerie sera fondée, cette année, dans le département du Jura.

Le directeur de l'école, nommé par le Préfet, choisira lui-même la commune et l'association laitière dans lesquelles l'école sera établie; il réglera seul les modifications de la pratique usuelle de la fromagerie qu'il jugerait nécessaires pour l'augmentation et l'amélioration des produits.

Dans la présente année consacrée à la formation d'une fromagerie-modèle, il sera ouvert sur l'exercice courant, un crédit supplémentaire de 2,000 fr. pour subvenir aux frais divers que nécessiteront les améliorations à apporter dans le matériel et dans l'organisation de la fromagerie choisie par le directeur.

M. Blanc ne comprend pas l'utilité de la création projetée.

M. le rapporteur fait remarquer qu'en constatant l'état de routine qui domine encore dans l'industrie fromagère, M. Blanc démontre lui-même la nécessité d'améliorer une situation aussi fâcheuse pour les intérêts de nos populations.

Un homme dévoué, instruit, convaincu, se présente aujourd'hui pour combattre ces routines diverses dont on se plaint partout; le département doit s'empresse d'utiliser ses connaissances et son bon-vouloir.

M. Blanc dit que cette théorie conduit ainsi à la création d'une école de vinification, afin d'améliorer nos vins qu'on trouve acides. Les habitants des campagnes protestent contre de telles tendances, qui ont pour résultat de disposer de l'argent des contribuables en faveur d'œuvres qui n'ont pas un intérêt départemental.

M. Tamisier répond que la moindre des améliorations que réalisera M. Bousson, compensera largement la somme des sacrifices demandés au Conseil général.

Les conclusions du rapport de la Commission sont adoptées.



— 129 —

CONCOURS DE JEUNE BÉTAIL.

Ce Concours aura lieu le lundi 9 septembre 1878, à 9 heures du matin, au champ de foire de Poligny.

Ne pourront concourir que les taureaux et génisses de deux à trente mois, et ne seront primés que les sujets qui, toutes choses égales d'ailleurs, présenteront le plus beau type de l'écusson décrit par Guénon, et des formes élégantes.

Seront distribuées les primes et médailles ci-après :

GÉNISSES.

1 ^{er} prix,	médaille de bronze et	80 fr.
2 ^e id.	id.	et 70
3 ^e id.	id.	et 60
4 ^e id.	id.	et 50
5 ^e id.	id.	et 40

TAUREAUX.

1 ^{er} prix,	médaille de bronze et	80 fr.
2 ^e id.	id.	et 70
3 ^e id.	id.	et 60
4 ^e id.	id.	et 50
5 ^e id.	id.	et 40

Une prime d'honneur pourra être décernée par la Société au sujet qui réunirait des conditions exceptionnelles.

Comme l'année dernière, la totalité de la primé ne sera délivrée qu'aux membres de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny. Les concurrents étrangers à cette Société ne recevront que la moitié de cette prime.

Le même jour et à la même heure, notre Société donnera des primes :

1^o Aux instituteurs qui auront donné, dans leurs écoles, des notions d'agriculture, d'horticulture ou de comptabilité agricole, ainsi qu'à ceux qui auront organisé leurs élèves en protecteurs des petits oiseaux et en destructeurs des insectes nuisibles. Ceux qui voudront concourir devront le faire connaître d'avance, afin que nous puissions nous rendre compte, avant le Concours, des connaissances de leurs élèves dans ces différentes parties.

avoir reçu de M. le Préfet l'assurance que M. le docteur Bousson serait nommé prochainement directeur de l'école de fromagerie du Jura.

Comme conclusion de ses délibérations, votre 2^e commission vous propose, Messieurs, de prendre les résolutions suivantes :

Une école de fromagerie sera fondée, cette année, dans le département du Jura.

Le directeur de l'école, nommé par le Préfet, choisira lui-même la commune et l'association laitière dans lesquelles l'école sera établie; il réglera seul les modifications de la pratique usuelle de la fromagerie qu'il jugerait nécessaires pour l'augmentation et l'amélioration des produits.

Dans la présente année consacrée à la formation d'une fromagerie-modèle, il sera ouvert sur l'exercice courant un crédit supplémentaire de 2,000 fr. pour subvenir aux frais divers que nécessiteront les améliorations à apporter dans le matériel et dans l'organisation de la fromagerie choisie par le directeur.

M. Blanc ne comprend pas l'utilité de la création projetée.

M. le rapporteur fait remarquer qu'en constatant l'état de routine qui domine encore dans l'industrie fromagère, M. Blanc démontre lui-même la nécessité d'améliorer une situation aussi fâcheuse pour les intérêts de nos populations.

Un homme dévoué, instruit, convaincu, se présente aujourd'hui pour combattre ces routines diverses dont on se plaint partout; le département doit s'empresser d'utiliser ses connaissances et son bon-vouloir.

M. Blanc dit que cette théorie conduit ainsi à la création d'une école de vinification, afin d'améliorer nos vins qu'on trouve acides. Les habitants des campagnes protestent contre de telles tendances, qui ont pour résultat de disposer de l'argent des contribuables en faveur d'œuvres qui n'ont pas un intérêt départemental.

M. Tamisier répond que la moindre des améliorations que réalisera M. Bousson, compensera largement la somme des sacrifices demandés au Conseil général.

Les conclusions du rapport de la Commission sont adoptées.



— 129 —

CONCOURS DE JEUNE BÉTAIL.

Ce Concours aura lieu le lundi 9 septembre 1878, à 9 heures du matin, au champ de foire de Poligny.

Ne pourront concourir que les taureaux et génisses de deux à trente mois, et ne seront primés que les sujets qui, toutes choses égales d'ailleurs, présenteront le plus beau type de l'écusson décrit par Guénon, et des formes élégantes.

Seront distribuées les primes et médailles ci-après :

GÉNISSES.

1 ^{er} prix,	médaille de bronze	et 80 fr.
2 ^e id.	id.	et 70
3 ^e id.	id.	et 60
4 ^e id.	id.	et 50
5 ^e id.	id.	et 40

TAUREAUX.

1 ^{er} prix,	médaille de bronze	et 80 fr.
2 ^e id.	id.	et 70
3 ^e id.	id.	et 60
4 ^e id.	id.	et 50
5 ^e id.	id.	et 40

Une prime d'honneur pourra être décernée par la Société au sujet qui réunirait des conditions exceptionnelles.

Comme l'année dernière, la totalité de la primé ne sera délivrée qu'aux membres de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny. Les concurrents étrangers à cette Société ne recevront que la moitié de cette prime.

Le même jour et à la même heure, notre Société donnera des primes :

1^o Aux instituteurs qui auront donné, dans leurs écoles, des notions d'agriculture, d'horticulture ou de comptabilité agricole, ainsi qu'à ceux qui auront organisé leurs élèves en protecteurs des petits oiseaux et en destructeurs des insectes nuisibles. Ceux qui voudront concourir devront le faire connaître d'avance, afin que nous puissions nous rendre compte, avant le Concours, des connaissances de leurs élèves dans ces différentes parties.

avoir reçu de M. le Préfet l'assurance que M. le docteur Bousson serait nommé prochainement directeur de l'école de fromagerie du Jura.

Comme conclusion de ses délibérations, votre 2^e commission vous propose, Messieurs, de prendre les résolutions suivantes :

Une école de fromagerie sera fondée, cette année, dans le département du Jura.

Le directeur de l'école, nommé par le Préfet, choisira lui-même la commune et l'association laitière dans lesquelles l'école sera établie; il réglera seul les modifications de la pratique usuelle de la fruitière qu'il jugerait nécessaires pour l'augmentation et l'amélioration des produits.

Dans la présente année consacrée à la formation d'une fruitière-modèle, il sera ouvert sur l'exercice courant un crédit supplémentaire de 2,000 fr. pour subvenir aux frais divers que nécessiteront les améliorations à apporter dans le matériel et dans l'organisation de la fruitière choisie par le directeur.

M. Blanc ne comprend pas l'utilité de la création projetée.

M. le rapporteur fait remarquer qu'en constatant l'état de routine qui domine encore dans l'industrie fromagère, M. Blanc démontre lui-même la nécessité d'améliorer une situation aussi fâcheuse pour les intérêts de nos populations.

Un homme dévoué, instruit, convaincu, se présente aujourd'hui pour combattre ces routines diverses dont on se plaint partout; le département doit s'empressez d'utiliser ses connaissances et son bon-vouloir.

M. Blanc dit que cette théorie conduit ainsi à la création d'une école de vinification, afin d'améliorer nos vins qu'on trouve acides. Les habitants des campagnes protestent contre de telles tendances, qui ont pour résultat de disposer de l'argent des contribuables en faveur d'œuvres qui n'ont pas un intérêt départemental.

M. Tamisier répond que la moindre des améliorations que réalisera M. Bousson, compensera largement la somme des sacrifices demandés au Conseil général.

Les conclusions du rapport de la Commission sont adoptées.

CONCOURS DE JEUNE BÉTAIL.

Ce Concours aura lieu le lundi 9 septembre 1878, à 9 heures du matin, au champ de foire de Poligny.

Ne pourront concourir que les taureaux et génisses de deux à trente mois, et ne seront primés que les sujets qui, toutes choses égales d'ailleurs, présenteront le plus beau type de l'écusson décrit par Guénon, et des formes élégantes.

Seront distribuées les primes et médailles ci-après :

GÉNISSES.

1 ^{er} prix,	médaille de bronze	et 80 fr.
2 ^e id.	id.	et 70
3 ^e id.	id.	et 60
4 ^e id.	id.	et 50
5 ^e id.	id.	et 40

TAUREAUX.

1 ^{er} prix,	médaille de bronze	et 80 fr.
2 ^e id.	id.	et 70
3 ^e id.	id.	et 60
4 ^e id.	id.	et 50
5 ^e id.	id.	et 40

Une prime d'honneur pourra être décernée par la Société au sujet qui réunirait des conditions exceptionnelles.

Comme l'année dernière, la totalité de la prime ne sera délivrée qu'aux membres de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny. Les concurrents étrangers à cette Société ne recevront que la moitié de cette prime.

Le même jour et à la même heure, notre Société donnera des primes :

1^o Aux instituteurs qui auront donné, dans leurs écoles, des notions d'agriculture, d'horticulture ou de comptabilité agricole, ainsi qu'à ceux qui auront organisé leurs élèves en protecteurs des petits oiseaux et en destructeurs des insectes nuisibles. Ceux qui voudront concourir devront le faire connaître d'avance, afin que nous puissions nous rendre compte, avant le Concours, des connaissances de leurs élèves dans ces différentes parties.

2° Aux cultivateurs qui produiront une comptabilité agricole indiquant le produit d'une ou de plusieurs branches de leur industrie.

3° Aux vignerons à moitié, qui pourront justifier des plus longs et des meilleurs services.

AVIS AUX SOCIÉTÉS DE FROMAGERIES.

Notre Société donnera une prime de 50 fr. à toutes celles qui se seront servies de taureaux bien écussonnés.

La distribution des récompenses aura lieu le même jour, à 3 heures.

Adresser les demandes au Président, au plus tard le 25 août, afin qu'on puisse les examiner très-sérieusement avant le Concours.

Poligny, le 20 mai 1878.

Le Secrétaire,

Le Président,

A. SALINS.

Docteur BOUSSON.

RECHERCHES

sur les fonctions des feuilles de la vigne (1).

Dans les feuilles de la vigne, j'ai trouvé une quantité notable de matières analogues à l'amidon ou à la dextrine, de la glycose et de l'acide tartrique, sous forme de crème de tartre. Ces résultats m'ont engagé à rechercher dans quelles conditions cette production a lieu et quelle relation elle peut offrir avec la maturation du raisin.

Voici les données d'une analyse faite le 20 juin dernier :

	Par kilogramme de feuilles			
	Glycose		Crème de tartre	
Feuilles de l'extrémité supérieure des branches à fruit	14	gr. 24	7	gr. 41
Feuilles de la base des branches à fruit	10	81	5	12
Feuilles de l'extrémité supérieure des branches à bois	11	93	4	91
Feuilles de la base des branches à bois.	11	65	6	90

Le tableau suivant indique les variations progressives de composition chimique dans les feuilles et dans le raisin, constatées par des analyses effectuées à des époques diverses :

(1) Note extraite des *Comptes-rendus* de l'Académie des sciences, n° du 12 octobre 1877.

	Dans 1 kilogramme de feuilles de l'extrémité supérieure des pampres à fruit :		Glycose dans 1 kilogramme	
	Glycose	Crème de tartre	de grappes	de grains
Le 20 juin (raisin vert)	14.24	7.42	"	"
Le 4 août	15.31	12.52	9.41	10.00
Le 16 août	15.96	11.84	33.67	34.14
Le 31 août	16.62	12.29	66.19	81.66
Le 15 septembre	20.50	"	91.15	112.00
Le 5 octobre (vendanges)	23.70	"	117.41	128.15
Le 12 octobre	19.04	"	"	"

Ces résultats nous permettent de conclure que la glycose et l'acide tartrique se forment préférentiellement dans les feuilles supérieures des pampres à fruit; le deuxième tableau montre que cette production de sucre marche avec celle du raisin, et qu'elle se réduit beaucoup pour disparaître ensuite après la vendange.

J'ai aussi observé la glycose dans les rameaux verts portant les feuilles et les fruits analysés; mais on y trouve bien peu de matières saccharifiables (amidon, dextrine), tandis qu'elles abondent dans les feuilles. En effet, l'analyse faite sur 4 kilog. de feuilles et sur 4 kilog. de rameaux a donné les résultats suivants :

	Feuilles	Rameaux verts
Glycose par kilogramme	14.28	8.25
Amidon et dextrine par kilogramme	3.77	0.98

On est ainsi conduit à considérer les feuilles comme le laboratoire de production de la glycose, et les rameaux verts comme les conducteurs de ce précieux élément constitutif du moût.

Tous ces faits ont, à ce qu'il semble, quelque relation avec les mauvais résultats que l'on obtient quelquefois en pratiquant dans les vignobles, peut-être avec trop de zèle, le *pincement*. Cette opération consiste à supprimer, dans la première quinzaine de juillet, les sommets des pampres portant fruit, à trois ou quatre feuilles au-dessus de la glus haute grappe. Je considère cette pratique comme bonne dans les cas où, en raison du climat, de la nature des cépages, du sol et du mode de culture, la production du raisin est très-limitée; dans ce cas, la formation d'une quantité excessive de bois pourrait nuire à celle du fruit. Mais lorsque la production du raisin sera très-abondante, il faudra laisser une quantité suffisante de feuilles pour la préparation de la glycose nécessaire.

Dans les environs de Gattinara (Italie) et dans des vignobles en plein

culture, j'ai pratiqué le pincement, le 5 juillet dernier, sur une vingtaine de ceps, laissant les ceps voisins dans leur condition naturelle. Les souches étaient toutes de la même qualité; voici les résultats de l'analyse faite, le 27 septembre, sur les raisins :

		Raisins des plantes pincées.	Raisins des plantes non pincées.
Dans les grappes.	Moût par kilogramme . . .	581 gr. 00 .	620 gr. 00
	Grappe égrenée par kilogr. .	54 00	46 00
Dans 1 kilogr. de moût.	Glycose	140 00	175 41
	Acidité totale (en acide tart.)	14 00	13 20
	Crème de tartre	13 00	13 05
	Matières fixes	217 50	219 50

Le pincement a donc pour effet de donner moins de moût et d'empêcher la maturation du raisin. M. Guyot, dans ses remarquables *Etudes des vignobles de France*, t. III, p. 295, dit avoir constaté le même fait dans le département des Vosges, à Charmes; il conseille beaucoup de soins dans l'application de cette pratique, et il montre que seulement dans 16 départements des régions du nord de la France ont fait le pincement. Dans les 63 autres, nous trouvons l'Hérault, la Gironde, les deux Charentes, la Bourgogne, la Côte-d'Or, etc., et bien d'autres départements célèbres par leurs produits.

Même en Italie, le pincement est très-peu répandu, et nous avons beaucoup d'exemples de ses mauvais effets, particulièrement dans les régions où la production du raisin est très-abondante. J'en trouve l'explication dans la fonction physiologique des feuilles considérées comme organes sécréteurs de la glycose, d'acide tartrique et peut-être d'autres éléments indispensables aux raisins.

(*Le Messager agricole du Midi.*)

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARROIS), MEMBRE FONDATEUR.

**Sur les Ténias, les Échinocoques et les Bor-
thriocéphales de l'homme.** (1) — Tel est le titre d'une in-
téressante étude que M. le Dr A Laboulbène, membre de l'Académie
de médecine, vient de publier dans l'*Union médicale de Paris* (11

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1877, pages 102 et 103.

septembre au 2 octobre 1877). Il termine sa communication par les considérations suivantes que nous nous permettons de recommander à l'attention des lecteurs du Bulletin :

« Nous devons, par toutes nos exhortations et des précautions minutieuses, empêcher l'arrivée dans nos organes, des *Cysticerques* et des *Echinocoques*.

Quant aux *Cysticerques* du porc, la police sanitaire, quoique insuffisante, est pratiquée, mais pour le *Cysticerque* de la viande crue du bœuf, on est absolument désarmé. L'usage immodéré de cette viande crue ou trop peu cuite, est (on ne saurait trop le redire) la cause de l'énorme proportion des *Ténias* inermes que nous observons. A moins de cas exceptionnels, remplaçons la viande crue du bœuf par des moyens médicaux équivalents et faisons cuire la viande suffisamment, à 60 degrés au moins, si nous voulons qu'elle soit salubre, alors qu'elle nous paraîtrait suspecte.

Pour se garantir des *Echinocoques* venus du *Ténia echinococcus* du chien, il faut faire usage d'eau filtrée. Sachant aujourd'hui ce que j'ai appris, et après de ce que j'ai vu trop souvent, si j'étais obligé de boire, à la campagne, l'eau non-filtrée d'une mare où vont boire les chiens de la ferme, j'aimerais mieux souffrir de la soif; pressé par le besoin de boire, je mettrais du café ou du thé dans cette eau, et j'en ferais une décoction. Si je n'avais ni thé, ni café, j'irais chercher, dans un coin du jardin, les feuilles de quelque plante aromatique pour les faire bouillir dans l'eau suspectée, et de plus, craignant que les œufs d'*Echinocoque* n'aient pas assez éprouvé l'action de la chaleur, je passerais cette eau à travers un linge. Enfin, je plierais même ce linge en plusieurs doubles, tant je redouterais l'invasion de l'*Echinocoque*, car avec votre science si éclairée et si dévouée, vous auriez peut-être, chers collègues, beaucoup de peine à m'en débarrasser. »

Le Thym à odeur de citron pour bordure. —

M. Eugène Vavin recommande comme plante à bordure le thym à odeur de citron (*Thymus citriodorus*), qui ne demande presque aucun soin. La multiplication se fait au printemps par la division des touffes, soit par dragons, soit par boutures qui prennent racine très-facilement. On les place à 15 centimètres de distance. Les feuilles sont ovales, arrondies, jaunâtres; et répandent une agréable odeur de citron; il donne en juin des fleurs lilas pâle, qui sont d'un aspect gracieux.

(*Journal de l'Agriculture*, n° 423, 19 mai.)

Recherche de l'Acide salicylique dans le Vin

(1). — Nous reproduisons le procédé Yvon d'après le *Journal de Pharmacie* (6 juin 1877) :

« Dans un tube à essai, on place 20 centimètres cubes de vin, on l'additionne d'un demi-centimètre cube d'acide chlorhydrique environ et l'on agite : cette solution a pour but de mettre en liberté l'acide salicylique dans le cas où l'on se serait servi de salicylate de soude; on ajoute ensuite environ 3 centimètres cubes d'éther sulfurique et l'on renverse plusieurs fois le tube sans agiter violemment, de façon à ne pas émulsionner l'éther. On maintient le tube verticalement, l'éther dissout l'acide salicylique mis en liberté : on décante avec une pipette et il ne reste plus qu'à caractériser l'acide salicylique.

« La méthode la plus simple est la suivante : dans un verre à pied on place une solution étendue de perchlorure de fer et l'on fait arriver à la surface la solution étherée d'acide salicylique; il se forme presque instantanément une bande violette au point de séparation des deux surfaces, et la coloration va en augmentant au fur et à mesure que l'éther en s'évaporant abandonne de l'acide salicylique. »

Guide Infaillible pour la Taille de la Vigne. —

Pour M. DEJERNON, la taille de la vigne est réglée par un grand principe qui peut servir de guide infaillible à tout viticulteur.

Et d'abord, il ne faut pas oublier que la vigne n'a ni écorce vivace ni aubier. Donc la sève ne peut circuler qu'à travers la moelle ou les parties qui constituent le bois.

Cela posé, la taille est indiquée par la nature même de la vigne. Qu'avec un sécateur on coupe un sarment au milieu d'un méristhale — soit entre deux yeux, — si, en regardant la section, on voit une moelle mince, fibreuse, resserrée, que le bois offre les mêmes caractères, il faut la tailler longue et en voici les motifs :

Au printemps, la sève mue par le chaud soleil (algérien), arrive avec force et se sent arrêtée; la nature ne veut pas être vaincue, fait un effort, brise l'obstacle qui s'opposait à sa marche et, du coup, jette sa sève aux derniers bourgeons de la tige; si la taille était trop courte, la nature agirait de même façon, mais jetant une trop grande quantité de sève et avec trop de force sur les rares bourgeons conservés, elle

(1) Voir dans le *Bulletin* pour 1878, page 64, la note sur les vins salicylés.

entraînerait dans la végétation le germe du fruit. On aurait alors de longs sarments sans traces de raisin.

Si, au contraire, la section faite sur le méritballe offre à l'œil une moelle lâche, molle, spongieuse; que le bois présente les mêmes particularités, la taille doit être courte, parce que la sève n'étant arrêtée par rien dans son ascension, fructifie les premiers bourgeons qu'elle rencontre.

Ce principe observé, il n'y a plus qu'à proportionner la taille ou le nombre des yeux conservés, à la vigueur et à l'âge du cep, comme à la richesse du sol qui le supporte.

(Correspondance générale algérienne, n° 44).

Les petits Amis de l'Agriculture. — Parmi les mirmidons du règne animal, il en est, en grand nombre, sur lesquels il faut se garder de mettre le pied, car ils sont de véritables auxiliaires du cultivateur, du jardinier et de l'arboriculteur.

Par exemple, contemplons, sans le détruire, le plus beau, le plus élégant des insectes ailés (*Diptères*) : c'est nommer la *Libellule* bien connue de tous et spécialement des enfants sous le gracieux nom de *Demoiselle*. Que ceux qui l'ignoraient encore sachent enfin que cette *Demoiselle* emploie fort utilement son existence éphémère à tuer les mouches « importunantes » et, parfois, dangereuses. En moyenne, elle en dévore au moins un millier par jour. La larve de la *Libellule* est aussi féroce que l'insecte parfait; elle se nourrit principalement de forts petits mollusques, lesquels, s'ils fussent restés de ce monde, auraient fait grand mal à champs et jardins.

Plaçons à côté de la *Libellule* un tout petit insecte : l'*Hémérobe* aux yeux dorés ou d'un rouge vif, aux ailes d'un joli vert-pomme. Il se nourrit, ou plutôt se gorge de pucerons.

Puis, l'immense tribu des *Sphiges*, charmants insectes au corselet velu et allongé, aux antennes vacillantes, aux ailes toujours en mouvement. A l'état d'insecte complet, le *Sphige* vit bien de substances végétales; mais — grand service! — sa larve détruit beaucoup de chenilles, principalement de celles appelées *processionnaires*.

La mère *Sphige* distribue chaque jour à chacune des larves de sa progéniture une douzaine de victimes; et comme elle pond dix œufs, c'est donc de cent-vingts insectes nuisibles que chacune des mères débarrasse les champs et les jardins.

De même que l'entomologiste M. Molé, mettons aussi en première

ligne tous les *Carabes*, carnassiers par excellence. Les quantités de lombrics, vers blancs ou mans, limaces, escargots, qu'ils détruisent est très-considérable. Ce n'est pas seulement pour se nourrir qu'ils tuent, mais aussi pour le plaisir de faire du mal et de tuer.

A côté des *Carabes*, n'oublions pas de citer le *Procastre chagriné* qui vit au milieu des vignes; le *Colosome*, gourmand des vilaines chenilles « processionnaires » des forêts; les *Staphylins*, si utiles aux vignerons par les grandes chasses qu'ils font aux pyrales; les *Cicindelles* bien nommées par Linnée les « tigres des insectes », à cause de leurs féroces instincts; les *Drilles* qui font rude guerre aux limaçons; les *Coccinelles*, ces jolies « bêtes du bon Dieu » dont les larves, aussi bien que l'insecte parfait, dévorent une foule de pucerons.

Enfin, parmi les hyménoptères (genre d'insectes ayant quatre ailes membraneuses), n'oublions pas les *Ichneumonides*, élégants insectes aux couleurs orangées ou noires, et dont la plupart des variétés sont d'une petitesse excessive. A l'état parfait, les *Ichneumonides* ont bien une nourriture exclusivement végétale, mais, à l'état de larves, ils ne vivent qu'aux dépens d'autres insectes dans le corps desquels ils se logent même afin de mieux en venir à bout. Il est remarquable que le genre *Ichneumon* étant composé d'individus de tailles diverses, chacune de ses variétés s'attaque à des insectes de grosseur semblable à la leur; ainsi, tandis que ceux-là courent sus aux chenilles des Lépidoptères ou papillons; d'autres livrent bataille aux larves des Hyménoptères, et même aux Kermès et à d'autres pucerons.

Ajoutons que beaucoup de variétés d'Hyménoptères nourrissent leurs larves avec de véritables proies. Ainsi, pour ne citer que ceux-là, les *Odynènes* offrent à leurs larves des vers qui rongent les trèfles et les luzernes; les *Cerceris*, des chareçons, les ravageurs des greniers à blé; les *Crabonites*, des mouches et divers pucerons; les *Annophyllus*, des criquets, des taons.

Soyons reconnaissants envers tous ces petits amis de l'agriculture, en les protégeant, en apprenant aux enfants à les respecter de par leur utilité.

(B. NICOLLET. *Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, novembre 1877).

DU RÔLE POLITIQUE ET MILITAIRE
DE LA
CHEVALERIE DE SAINT-GEORGES
EN FRANCHE-COMTÉ

Par M. Ch. BAILLE.

M. Thuriot, l'un de mes plus anciens amis, m'a demandé mon appréciation sur la remarquable étude qu'il a consacrée dans notre Bulletin à l'histoire de la Chevalerie de Saint-Georges. Cette étude m'avait semblé très-complète en ce qui concerne les origines de la confrérie, les règlements qui l'avaient régie et l'esprit qui l'avait animée pendant deux siècles. J'ai été heureux aussi de me rencontrer avec lui dans le sentiment d'admiration et de sympathie qu'impose à tout esprit non prévenu l'histoire de notre fière noblesse comtoise. Mais j'ai dû lui avouer que son travail laissait subsister deux lacunes regrettables. Le rôle militaire de la confrérie ne me semble point assez expliqué; quant au rôle politique que joua cette confrérie pendant le xvii^e siècle, rôle qui fut aussi important qu'incontestable, il n'est pas même indiqué.

Sans se préoccuper d'autre chose que de la vérité historique, M. Thuriot m'a proposé de devenir son collaborateur et de combler les deux lacunes que je lui avais signalées. J'ai accepté avec empressement une proposition qui me permettait de concourir à une œuvre sérieuse avec un ami tel que lui, à qui me rattachent des souvenirs de vingt-cinq ans, les beaux souvenirs du temps des hardiesses et des ardentés convictions.

Je commence par l'histoire militaire de nos Chevaliers.

M. Thuriot n'a rien omis des hauts faits des xiv^e et xv^e siècles. Toutefois, en prononçant le nom de Jean de Vienne, il aurait

peut-être fallu rappeler que cet illustre Comtois, amiral de France, après la magnifique défense de Calais qu'il disputa aux Anglais pendant une année entière, vint mourir glorieusement pour la défense du nom chrétien dans les plaines de Nicopolis, ainsi que le raconte Froissard : « Messire Jean de Vienne, ce vaillant Chevalier, qui portait la bannière Notre-Dame fit merveilles d'armes, mais il fut occis, la bannière Notre-Dame aux poings. Ainsi fut-il trouvé. »

Au sujet de l'incursion de Tremblecourt, M. Thuriot a oublié de citer ce remarquable siège de Marnay où les Fallérans, les Pontailler, les Andelot, les Laubespain et les Grandmont, tous Chevaliers de Saint-Georges, firent des prodiges de valeur sous la conduite de leur capitaine de Portier-Froloys, qui eut un cheval tué sous lui et fut criblé de blessures.

Six mois après, c'était cette fameuse bataille de Fontaine-Française; on sait avec quelle témérité le Béarnais, à peine armé, se rua, à la tête d'un gros de cavalerie, sur l'avant-garde du Connétable. Cette avant-garde, conduite par l'élite de la noblesse comtoise, soutint le choc avec une intrépidité telle que le Roi aurait couru les plus grands risques s'il n'avait été sauvé par un renfort et surtout par le trouble que sa foudroyante intervention causa au Connétable, qui fit sonner la retraite. Trois de nos compatriotes, dont deux Chevaliers de Saint-Geroges, périrent glorieusement dans cette journée : ce furent de Grandmont-Comflandey, d'Oiselay et de Chavanne.

L'étude de M. Thuriot n'indique que pour mémoire cette terrible période de la guerre de Dix-Ans, qui, si elle fut la ruine de la nationalité comtoise, fut vraiment la période héroïque de notre noblesse.

Dès 1610, le Parlement, dans l'intérêt de son ambition, avait déraciné l'aristocratie comme institution politique et était par-

venu à la subordonner à son autorité comme institution militaire. Richelieu, qui savait avec quelle légitime impatience la noblesse supportait « *cette oppression des clercs* » (1), avait espéré la gagner par là au parti de la France. Il ne parlait pas de rébellion, le mot eût fait peur, « mais il assurait qu'il n'entrerait en Bourgogne que dans le but de despoiller le Parlement de son autorité et de mettre la noblesse en pleine liberté de servir en France et sous tel prince qu'il lui semblerait » (2).

Toute l'habileté de Richelieu ne parvint à détacher du devoir qu'un seul gentilhomme comtois, et, pour l'honneur de la confrérie, il n'était pas des siens.

Cette unique exception ne fit que rendre plus éclatante l'unanimité que la noblesse, une fois éclairée sur les projets de la France, mit à courir aux armes, sans autre préoccupation que « de contribuer à la chère patrie en sa pressante nécessité. »

Les forces se divisèrent en deux parts, l'une pour soutenir le siège de Dole, l'autre pour organiser l'armée de secours.

Tout fut admirable dans ce grand fait d'armes, le siège de Dole ! mais parmi tous les épisodes héroïques que rapporte Boyvin, l'un des plus touchants me semble celui du jeune de Grandmont-Vellechevreux : « C'était, dit Boyvin, un capitaine de valeur incomparable ; chaque jour il était repris pour s'être témérairement jeté jusqu'au cœur de l'armée ennemie, à quoi il s'excusait de grand respect et modestie, disant s'y être trouvé engagé par rencontre, puis ensuite obligé de combattre pour l'honneur et le salut de tant de gens de bien qui s'étaient venus joindre à lui. Le jour où les Français devaient mettre le feu à la mine destinée à ouvrir la brèche, Grandmont s'était aussitôt avancé d'une har-

(1) « Ainsi appelait-il le *Parlement*. » Girardot. *Guerre de Dix-Ans*, p. 80.

(2) *Ibid.* p. 73.

diessé sans pareille pour courir à la rencontre de l'ennemi qui faisait ferme, attendant l'effet de la mine. Comme elle joua, il fut enlevé de la hauteur d'une pique et retomba parmi le bouleversement de la terrasse, plus moulu que ployé. Il se dégagait promptement, et tout ébloui et étourdi qu'il était d'une si furieuse secousse, il s'en allait jeter dans la tranchée, l'épée au poing, quand quelques-uns de ses soldats, le voyant chanceler, le rapportèrent en la ville. » Il était brisé, *plus moulu que ployé*, selon la belle expression de Boyvin; pendant dix-huit jours qu'il lutta contre la mort, il fut ce qu'il avait été sur la brèche : ses souffrances n'étaient soulagées que quand on lui disait que les nôtres n'avaient rien perdu, et, dans son agonie, il ne parlait que de retourner charger les assiégeants, « les recagner en leurs tanières et les faire sauter à leur tour. » Il fut inhumé en grande pompe dans la sainte chapelle, mais sans autre trophée que sur la tête un casque à la hongroise qu'il avait pris sur l'ennemi en une sortie. Claude-Antide de Grandmont-Vellechevreux était Chevalier de Saint-Georges.

A l'armée de secours et pendant toute cette terrible campagne de Dix-Ans, parmi les noms à citer, il n'y a que l'embarras du choix : le marquis de Conflans, ce chef si brave, si modeste, si paternel pour le soldat; — son fils, le comte de Bussolin, qui, à force de sang-froid et de courage, aurait avec son père conjuré le désastre de Cornod, si nous n'avions été écrasés par le nombre; — le marquis de Varambon, qui, dans l'organisation de la défense, « était, dit Girardot, plein de l'ardeur naturelle à sa maison, et à qui la personne de son grand oncle, l'archevêque, engagée à Dole, dictait des pensées non pareilles; » — le baron de Scey-Bauffremont, qui, le jour de la bataille devant Dole, réclama, pour les Comtois qu'il commandait, l'honneur de composer l'avant-garde et de porter les premiers coups; homme d'État aussi

habile que bon capitaine, qui sut, comme gouverneur, relever la province de ses ruines et lui concilier, avec la neutralité, l'estime et les sympathies de Mazarin ; — le baron de Laubespî, qui leva à ses frais un régiment de 500 hommes pour renforcer l'armée de secours ; — un autre Laubespî, frère Guillaume, devenu simple frère lai du couvent des capucins de Poligny, après avoir fait brillamment les campagnes de Flandre et d'Allemagne ; nommé, en 1636, capitaine de la ville ; dirigeant la défense de la façon la plus vaillante, sans quitter son froc ; et, le siège levé, s'enfermant avec les pestiférés et succombant moins à la contagion qu'à l'épuisement de ses forces ; — enfin, le marquis de Saint-Martin, cet incomparable partisan, si plein d'honneur et de désintéressement, le héros de Nordlingen, où il s'était couvert de gloire et avait reçu vingt-deux blessures, l'infatigable adversaire de Longueville, de Weymar et de Villeroy, qui, chaque jour de bataille, se paraît comme pour une fête, cet homme intrépide que rien ne semblait pouvoir atteindre et qui se brisa tout-à-coup et succomba, à l'âge de quarante ans, au désespoir que lui causa la mort de son prince.

Des sept gentilshommes que je viens de citer, tous Chevaliers de Saint-Georges, pas un, à l'exception du baron de Scey-Baufremont, ne survécut aux épreuves de cette terrible guerre. Si l'on se demande à quel mobile obéissait notre noblesse en sacrifiant, dans une pareille mesure, à la cause comtoise, son temps, sa fortune, sa vie, que trouve-t-on ? Ce n'était pas pour combattre sous les yeux du Roi, qui était en Espagne et ne savait guère de la Comté que ce que voulait bien lui en dire le Parlement ou le Gouverneur des Pays-Bas ; — était-ce pour des pensions et des titres ? L'Espagne était ruinée, c'était à leurs frais que la plupart de nos gentilshommes équipaient leurs régiments, et, prodigue d'annoblissement, elle n'avait accordé de titres que d'une main

avare et aux trois ou quatre maisons les plus qualifiées; — avait-elle davantage une grande situation locale à défendre ? mais nous avons vu que la noblesse avait été exclue de toute participation aux affaires, et c'était sous les ordres du Parlement qu'elle se faisait tuer. La noblesse, dans cette grande lutte, ne défendait autre chose que le pays, elle n'obéissait qu'au sentiment du devoir dans ce qu'il a de plus élevé, à ce sentiment que résume la devise des Montalembert : « Ni espoir ni peur. »

Voilà ce qui me semblait devoir être signalé comme complètement de ce que M. Thuriot a dit du rôle militaire de la confrérie; voyons maintenant ce qui concerne son rôle politique.

Charles-Quint me semble avoir cette qualité maîtresse de l'homme d'État d'entrevoir les conditions vraies de gouvernement et de faire plier devant ses nécessités jusqu'aux préoccupations dynastiques. Il avait, en effet, organisé le gouvernement de la Comté dans une sorte d'indépendance à peu près complète, et l'espèce de souveraineté qu'il s'était réservée est très-justement caractérisée par le titre qu'il prenait de Prince gardien. Une large part dans les pouvoirs publics avait été attribuée à la noblesse : par les fonctions de Gouverneur et par le Conseil des Bons Personnages, elle exerça pendant un siècle l'influence nécessaire dans un État qui veut rester libre. Mais dans la lutte que le Parlement entreprit contre tous les pouvoirs du pays pour se saisir de la souveraineté, l'aristocratie fut la plus ardemment poursuivie et la première vaincue. Dès 1630, par la suppression de la dignité de Gouverneur et du Conseil des Bons Personnages, elle cessait d'exister comme institution, et, même dans les opérations militaires, nous l'avons dit, elle était soumise à l'omnipotence des Fiscaux. Le Parlement ne s'en tint pas là, et, jusqu'à ce que, par un juste retour des choses humaines, il eût succombé sous le poids de ses usurpations, il continua à poursuivre la noblesse

dans ce qui pouvait lui rester d'influence, ou dans ces distinctions de forme qui pour cette noblesse touchaient à son honneur.

Ici se pose cette question : la noblesse ainsi poursuivie et n'ayant plus d'autre lien entre ses membres que la Chevalerie de Saint-Georges, s'est-elle servie de cette institution pour organiser sa résistance; la corporation a-t-elle joué, à un moment quelconque, un rôle politique? En l'absence des archives de la confrérie qui sont détruites et qui se chargeraient de répondre, nous n'hésitons pas à nous déclarer pour l'affirmative. Pour justifier notre opinion, nous pouvons nous appuyer sur un fait et sur un témoignage, l'un et l'autre considérables. Le fait, c'est le manifeste de la confrérie en réponse à la levée de boucliers du marquis de Listenois, en 1673, fait sur lequel nous reviendrons. Le témoignage, c'est celui de Jules Chifflet. « En ces temps, dit-il, cette confrérie entraînait en plus grand crédit que jamais, car, du temps de nos pères, elle se joignait tous les ans pour célébrer la fête de Saint-Georges et puis chacun se retirait en sa maison; or, du nôtre, auquel chacun voulut devenir gens d'État, elle étendit ses assemblées à autre chose. » Pour s'expliquer le ton railleur sur lequel Chifflet parle de la confrérie, il est bon de se rappeler qu'il n'en était pas et qu'il était du Parlement. Le point essentiel à retenir de ce témoignage, est que la confrérie, autrefois association purement religieuse, se transforma plus tard en corporation politique. Mais à quelle date faut-il faire remonter ce temps que Chifflet appelle le sien, auquel, chacun voulant devenir gens d'État, la confrérie étendit ses assemblées à autre chose? Notre chroniqueur était né en 1640, il avait vingt ans en 1660, époque à laquelle la noblesse fut renversée comme institution et où la confrérie devenait son seul point de ralliement. Les indications de Chifflet sont en conséquence d'accord avec la force des choses pour établir que le rôle politique de la confrérie commence, à

partir de 1630, avec la victoire du Parlement sur l'aristocratie. Pour essayer en effet de réagir contre cet abaissement, plus tard, pour délibérer sur les propositions de Richelieu, ramener au parti du devoir ceux que l'habileté du cardinal avait un instant ébranlés; lorsque, la paix faite, il fallut recommencer la lutte contre le Parlement pour défendre ses droits les plus nécessaires, réclamer jusqu'à l'égalité devant la loi et solliciter de Bruxelles des juges moins partiaux..... de quel autre moyen d'entente aurait pu se servir la noblesse, si ce n'est de cette confrérie avec les garanties de sécurité et de secret qu'elle donnait aux délibérations, avec ses cadres organisés et appartenant aux plus dignes, avec ses traditions de confraternité et d'honneur fortes de plusieurs siècles? Du reste, de 1630 jusqu'à la conquête, dans toutes les circonstances où la noblesse doit comparaître en corps, c'est par la Chevalerie de Saint-Georges qu'elle se fait représenter.

Seules, nous le répétons, les archives de la confrérie auraient pu révéler le secret de ses délibérations puisque, ayant sans exception pour but de pourvoir aux grands intérêts de la caste, elles avaient toutes raisons d'être tenues secrètes. Dans une seule circonstance où elle fut mise en demeure, la confrérie rendit publique l'une de ses décisions en matière politique, ce fut le 13 février 1673, au sujet de l'incident Listenois, dont il nous reste à rendre compte.

A la suite de cette terrible guerre de Dix-Ans qui avait accumulé tant de ruines sur le pays, l'Espagne considéra la Comté comme une province perdue pour elle à une échéance plus ou moins éloignée, et, renonçant envers nous à toutes les libérales et paternelles traditions de la maison d'Autriche, elle résolut de ne rien nous laisser de ce qu'elle pourrait nous arracher. En vingt années, elle préleva douze millions sur ce malheureux pays à qui, ainsi qu'il le disait lui-même, « *il ne restait que le cœur.* »

Quant à réparer les fortifications en ruine, réorganiser tous les services si défectueux de la guerre, profiter enfin des désastreuses expériences que l'on venait de faire, elle n'y songea pas.

En 1668, la guerre ayant éclaté entre la France et l'Espagne, au sujet du règlement de la succession d'Autriche, au cœur de l'hiver, Louis XIV vint fondre sur la Comté. Les souvenirs de notre résistance à Richelieu nous protégeaient encore en France de telle sorte qu'on n'y songeait point à une conquête de la province, il ne s'agissait que de s'emparer de deux villes importantes pour être en mesure d'imposer des conditions à l'Espagne. Mais le Parlement, souverain réel du pays, qui avait voulu être presque exclusivement responsable de sa sécurité, s'était montré si crédule et si imprévoyant, si troublé et si incapable que, en trois semaines, le Roi avait conquis le pays tout entier.

La Comté ayant été rendue, moins de trois mois après, par le traité d'Aix-la-Chapelle, à l'Espagne, celle-ci, exaspérée par l'humiliation de cette conquête, où sa détestable politique avait eu tant de part, ne pensa qu'à s'en venger. La première victime fut le Parlement; il fut non-seulement abattu, mais flétri, rien n'est impitoyable comme un complice. L'Espagne s'appesantit ensuite sur le pays. Ce qui, dans toutes leurs épreuves, avait fait la force de nos ancêtres, ce qui, selon l'expression de Richelieu, leur avait doublé le cœur, c'était l'attachement à leurs franchises : la première de toutes, celle qu'ils considéraient comme le fondement même de leur liberté, consistait à ne pouvoir être imposés que par eux-mêmes. L'Espagne frappa le pays d'un impôt exorbitant de 3,000 fr. par jour. Nous avions un autre privilège incontesté, celui de n'être gouverné, jugé, commandé et défendu que par nos nationaux; on nous infligea un Gouverneur étranger, des juges flamands, trois régiments de brigands Lorrains-Allemands et Suisses ayant comme colonels de sanguinaires aventu-

riers. Pendant cinq longues années, les Comtois, frappés pour ainsi dire de mort civile, ne furent plus que taillables à merci, la plus légitime résistance provoquait des incarcérations, de brutales exécutions militaires; plus aucune sécurité ni pour la propriété, ni pour la vie humaine; pas de justice à invoquer, elle était confiée, depuis la suppression du Parlement, à un tribunal méprisé, ne rendant que des services aux oppresseurs. Le pays, que l'on semblait pousser systématiquement au désespoir, cherchait de qui pourrait lui venir le salut, et crut le rencontrer dans la personne du jeune marquis de Listenois; le représentant de cette illustre race des Bauffremont, dont le nom était inséparable de tous les grands souvenirs de la nation comtoise. Nul n'était plus généreux et ne devait ressentir plus amèrement que lui la ruine et l'abaissement du pays. Ce pays, qui connaissait sa propre histoire, savait et disait hautement « que, déjà autrefois, un de la maison de Bauffremont avait fait tête aux Allemands de Maximilien I^{er} qui foulaient le pays. » Un accord pour ainsi dire spontané s'établit entre Listenois et les villes sur qui pesait le plus lourdement l'impôt de 3,000 fr. par jour, que l'on désignait sous le lugubre nom d'*impôt des places mortes*. Ce que la jeune noblesse comptait de plus distingué vint se ranger autour de Listenois : celui-ci hanté par le souvenir de son ancêtre, le libérateur du territoire, était exalté par le rôle de sauveur que lui offrait sa patrie aux abois. Il eut toutefois de longs jours d'hésitation, pendant lesquels il eût suffi du moindre retour de justice pour l'arrêter; mais, le 3 février, on lui apporta la preuve que cet impôt dont on nous écrasait, était l'objet des plus honteuses concussions; ce fut alors qu'il prit le parti suprême, fit sa levée de boucliers et lança, pour l'expliquer et au nom de toute la noblesse, un manifeste qui était un appel au peuple. Il affirmait hautement son inviolable attachement à la dynastie espagnole

que l'on trompait sur l'état du pays, et ne voulait que recouvrer les inaltérables franchises de ce pays et le sortir, par toutes les voies légitimes, de la servitude, de la misère et du mépris où on le réduisait par la force.

Listenois, ainsi que quatre de ses adhérents, étaient Chevaliers de Saint-Georges.

L'Espagnol habile, qu'on nous avait imposé comme Gouverneur, redoutant les conséquences que pouvait avoir un pareil soulèvement, supplia la confrérie d'intervenir et de désavouer Listenois. Chacun des confrères individuellement ne pensait pas autrement que les dissidents, mais il était difficile que la confrérie en corps, tenue par ses serments de fidélité au Roi et mise en demeure, ne désapprouvât pas la généreuse imprudence du marquis. On assure du reste qu'elle fut surtout décidée au désaveu par l'irritation que lui avait causée Listenois en parlant au nom de toute la noblesse (1). Les Chevaliers publièrent leur contre-manifeste, le 25 février 1673, dans lequel ils déclarent qu'ils n'ont aucune part aux entreprises des dissidents, parmi lesquels ne se trouvent que quatre des leurs sur cinquante-trois; ils ajoutent « que du reste ils sont tous résolus de n'épargner leurs biens, ni leur sang pour donner à leur souverain des marques de leur respectueuse obéissance et du désir qu'ils ont de se conserver sous sa douce et légitime domination. »

C'était la vieille formule du dévouement comtois, du temps qu'il s'adressait au souverain « sous la domination duquel on ressentait toute félicité avec la manutention inviolable des privilèges, franchises et immunités, sans altération ni déchet. » Mais cette formule, employée par les Chevaliers dans les circonstances que l'on sait, ressemblait à une dure leçon, et l'on serait tenté de

(1) Chifflet, t. II, p. 273.

reconnaître là l'inspiration de la marquise de Meximieux, mère de Listenois, qui était le centre de l'opposition à l'Espagne et se vengeait de ses brutalités par des bons mots de l'ironie la plus française.

Listenois était surpris et battu, le 3 mars, au village de Saint-Lothain, sa petite armée était dispersée et l'agonie du pays se prolongeait une année encore.

A plusieurs reprises, dans son étude, M. Thuriot revient sur les vertus chevaleresques des membres de la confrérie, sur l'irréprochable honneur de toute son histoire. L'incident que je viens de rapporter est-il une tache à cette indéfectibilité? Listenois et ses trois compagnons sont-ils des rebelles au vrai sens du mot? Je n'hésite pas à répondre non.

Le rebelle est celui qui non-seulement s'insurge contre l'autorité *restée légitime*, mais qui le fait sans mandat du pays et en y provoquant la guerre civile (1). Aucun de ces caractères de la rébellion ne peut être relevé dans l'acte de Listenois.

Voyons d'abord si l'autorité contre laquelle il se soulevait était restée légitime : On ne saurait contester que notre sujétion à l'Espagne n'eût été d'un caractère tout particulier. L'autorité du souverain, à son avènement, n'était régulièrement reconnue dans la province que lorsqu'il avait prêté le serment inauguré, dès 1349, par Jeanne de Boulogne, « de garder et tenir les bonnes coutumes, libertés et franchises qui sont et ont été en la comté de Bourgogne, sans jamais aller encontre. » La charte de franchise de toutes les villes, qui étaient du domaine direct du prince, autorisaient les bourgeois à lui refuser son revenu s'il restait trois mois sans jurer les franchises. Le serment de fidélité que, par notre représentant, nous prêtions au début de chaque session des

(1) St-Thomas. *De regimine Principum*. Lib. I.

Etats, ne nous imposait qu'une obligation réciproque de celle contractée par le souverain, qui jurait en retour de respecter les franchises. Le contrat étant synallagmatique, la violation de l'obligation par l'un des contractants devait libérer l'autre.

Listenois était-il davantage sans mandat du pays? Mais depuis 1668, l'Espagne avait interdit toute réunion des États mandataires de la nation; le seul des trois Ordres, les représentants des villes, qui, en dépit des persécutions les plus savamment organisées, était parvenu à délibérer, avait donné son entière adhésion à Listenois.

Était-ce enfin la guerre civile que préparait le marquis? Mais l'armée nationale n'existait plus, et le soulèvement n'avait d'autre but que de *faire tête* à des brigands étrangers qui égorgeaient le pays.

Si nous avons voulu établir que Listenois n'avait rien du rebelle, ce n'est certes pas avec la pensée de faire l'apologie d'un acte insurrectionnel toujours regrettable, quelque illusion qu'on puisse se faire d'avoir pour soi non-seulement le droit, mais la légalité. Ce que nous avons cru démontrer, c'est qu'un tel homme ne saurait être suspecté, ni laisser de lui comme caractère une idée qui ne fût honorable et chevaleresque. S'il avait dû rester un souvenir de témérité attaché à son nom, Listenois aurait désarmé sur ce point la postérité comme pouvait le faire un Chevalier de Saint-Georges : il est mort glorieusement sur un champ de bataille.

Pour avoir épuisé les considérations qui me semblent de nature à compléter l'œuvre de M. Thuriot, il ne me reste plus qu'à indiquer ce qu'a été, après la conquête, le rôle de la confrérie.

En devenant Français, nous avons changé de domination, nous n'avions pas changé de régime : la sécurité intérieure et extérieure nous était assurée, mais ce qui nous restait de nos libertés

fut supprimé, et l'impôt des places mortes devint la base de l'impôt ordinaire servant de taille et s'élevant d'abord à huit cents, puis à seize cent mille francs, lorsqu'on y eut ajouté la capitation et les dixièmes. Dans l'État, il n'y avait qu'un seul pouvoir, le Roi et son Conseil ; dans la province, qu'un seul représentant de ce pouvoir, omnipotent comme lui, l'Intendant. Ce que quatre-vingts années de cette administration sans scrupule avaient fait de notre pays, on en peut juger par un document émanant de cette administration elle-même : *Habemus confitentem reum*.

Ce document est l'instruction laissée, en 1754, à son successeur, M. de Beaumont, par M. de Sérilly, Intendant de la province. Il reconnaît lui-même que les impôts qui, en 1673, étaient de seize cent mille francs, sont, en 1754, de trois millions, sans compter une dizaine de petites taxes fort embrouillées à dessein et qui permettent de pêcher comme en eau trouble. Il est impossible d'avouer plus effrontément des pratiques d'administration plus violentes et plus immorales : le Parlement et la Chambre des comptes dépouillés de tout contrôle, découragés de l'intérêt public, réduits à n'avoir plus d'autre préoccupation que d'être agréables au pouvoir et d'en obtenir des faveurs ; les municipalités avilies, odieusement exploitées et violentées ; toutes les administrations entre les mains de gens que l'on reconnaît indignes et incapables, mais sur la servilité de qui l'on peut compter sans mesure. Il n'y aurait pas dans ce triste document une seule note consolente, s'il n'y était question de notre Chevalerie de Saint-Georges. Voici la page qui lui est consacrée :

« La noblesse de ce pays est assez bonne, elle tire la plus
« grande partie son origine de la robe ; l'autre partie, assez chi-
« mérique et imaginaire, elle est autant fière qu'elle est pauvre
« et elle est très-humiliée en comparaison de ce qu'elle était
« autrefois. La politique n'est pas mauvaise de la tenir dans cet

« état de pauvreté, pour la mettre dans la nécessité de servir et
« d'avoir besoin de nous.

« Il y a une confrérie de cette noblesse, vulgairement et im-
« proprement qualifiée de Chevalerie de Saint-Georges, parce
« que cet établissement n'est point patenté, il est simplement
« toléré. Cette confrérie s'assemblait autrefois dans le village de
« Rougemont; aujourd'hui, ils tiennent leur assemblée, une fois
« par an, à Besançon, dans la maison des Grands Carmes : l'in-
« tendant doit s'y trouver. Le bâtonnier y donne un ample dé-
« jeûner, l'on va ensuite à la messe; le lendemain, ils en font
« célébrer une à l'honneur des trépassés, ensuite ils s'en retour-
« nent dans leurs campagnes, les uns montés sur *leurs rossi-*
« *nantes*, les autres à pied : M. de Beaumont verra le comique
« de ces assemblées. »

Je soupçonne ce parvenu superbe de ne point trouver aussi
comique qu'il le dit ces assemblées de Saint-Georges; on devine
le dépit sous sa feinte gaité et que, malgré son habile politique
pour maintenir la noblesse en état de pauvreté, il n'a pu l'amener
à avoir besoin de lui. J'avoue, quant à moi, que je trouve grande
tournure à ces chimériques gentilshommes, qu'ils soient à pied
ou sur leurs rossinantes. Leur chimère, en effet, quand tout s'ac-
croupissait autour d'eux, était de rester debout, *plus moulus que*
ployés, aussi fiers qu'ils étaient pauvres, et de demeurer les
derniers survivants de l'honneur et de l'indépendance du pays.
C'en était assez pour être suspect à l'ancien régime, n'être que
toléré par lui et supprimé par la Révolution. Une pareille insti-
tution ne pouvait mieux finir.

LISTE

DES CHEVALIERS DE SAINT-GEORGES.

(Suite).

Etienne de Pierrefontaine, marié à Louise de Rougemont, 1511-1521,

Antoine de Ray, 1511-1539,

Claude d'Haraucourt, 1511-1532,

Clériadus d'Igny, 1511-1532,

Louis de Lavoncourt, 1511-1538,

Charles de Bauffremont, 1511-1513,

Antoine de Villé, 1511-1512,

Louis de Vercel, 1512-1538,

Claude de Leugney, seigneur de Douvot, 1512-1514,

Pierre de Vaudrey, 1512-15...

Jean d'Amandre, 1512-1527,

Jean d'Achey, 1513-1545,

Pierre de Noidans, 1513-1524.

Marc de Cusance, 1513-1526,

Jean de Lambrey, 1513-1536,

Léonard de la Tour-Saint-Quentin, 1513-1556,

Claude de Bauffremont, 1514-1537,

Guillaume de Champagne, 1515-1550,

Claude de Ray, 1515-1523,

François de Cicon, 1515-1523,

Antoine de Longwy, 1515-1522,

Thiébaud de Falletans, 1515-1535,

Pierre d'Orsans, 1515-1536,

Guillaume de Montjustin, 1515-1531,

Etienne de Grammont, 1515-1578,

Guyot de Mangerost, 1515-1522,

Simon d'Arbonnay, 1515-1518,

Mathias de Voisey, 1516-1530,

Florent de Vaudrey, 1518-1560,

François de Grammont, 1518-1522,

Antoine Deschamps, 1518-1545,

Louis Mouchet-Château-Rouillaud, seigneur d'Avilley et Thieffrans, 1518-1545,

Richard de Leugney, 1518-1542,

Pierre de Rye, 1518-1536,

Etienne de Scey, 1518-1558,

Antoine de Bougne, 1518-1531,

Claude de Montureux, 1518-1537,

Thiébaud de Mugnans, 1518-1535,

Simon de Moustier, seigneur dudit lieu, Bermont, Cubry, Nans, Bonnal, etc., marié à Louise de Gorrevod. — Quartiers : Moustier, du Téral, Grandvillars, Haguembach, 1518-1539,

Jean-Baptiste de Charmoille, 1518-1525,

Jean-Philibert de la Palud, 1518-1529,

Philippe de Lanans, 1518-1561,

Baptiste de Vy, 1519-1561,

Jean de Montureux, 1519-1529,

Henri de Scey, seigneur de Fertans, 1519-1595,

Jean de Moffans, 1519-1536,

Antoine de Blicterswich, 1519-1532,

Claude de Vergy, 1520-1559,

Guillaume de Vergy, 1520-1530,

Guillaume de Brunecoff, 1520-1557,

Christophe de Longwy, 1520-1526,

Etienne de Leugney, 1520-1522,

Jean de Pierrefontaine, 1521-1557,

Antoine de Vergy, archevêque de Besançon, 1521-1541,

Claude de Scey, 1521-1574,

Guillaume de Remilly, 1521-1541,

Jean de Sagey, 1521-1545,

Claude de Mangerost, 1522-1531,

Jean de Tavanne, 1522-1549,

Léonard de Séroz, 1522-1559,

Henri de Chantrans, 1522-1548,

Charles d'Achey, 1522-1523,

Pierre de Sagey, seigneur de Romain, 1522-1532,

François d'Haraucout, 1523-1542,

Léonard de Présentevillers, 1523-1530,

Pierre Mont-Saint-Ligier, 1523-1540,

Thiébaud de Villers, 1524-1525,

Jean d'Arguel, 1524-1525,
Marc de Saint-Mauris, 1524-1552,
Waulf-Thierry de Ferrette, 1524-1547,
Claude de Vienne, 1525-1540,
Guyot de Montureux, 1525-1553,
Gérard, sire d'Aroz, 1525-1571,
Sébastien de Lantenne, 1525-1529,
Guyot de Vaudrey, 1525-1559,
Claude de Cicon, 1525-1530,
Hugues de Saint-Mauris, doyen d'ancienneté (95 ans au
1525-1604,
Jean de Saint-Mauris, 1525-.....,
Jean de Scey, 1526-1529,
Nicolas de Montmartin, 1526-1550,
Claude de Leugney, 1526-1555,
Georges de Voisey, 1526-1532,
Simon de Vaudrey, 1526-1535,
Jean de la Touvière, 1527-1532,
Thiébaud de Saint-Mauris, 1527-1563,
Nicolas de Cicon, 1527-1536,
Pierre de Blicterswich, 1527-1562,
Gaspard d'Azuel, 1527-1539,
Jean de Gorrevod, 1527-1545,
Alex. de Chilley, 1528-1539,
Georges de Maisonveaux, 1528-1542, abbé de Lure, etc.
Hugues de Beaujeu, 1528-1541, chevalier de Malte,
Claude de Vaudrey, 1528-1559,
Henri de Pierrefontaine, 1528-1561,
Pierre de Petitepierre, 1528-1541,
Pierre de Tencey, 1529-1550,
Jean de Séroz, 1529-1539,
Jean de Saint-Martin, 1530-1548,
Vaubert de Raincour, 1530-1552,
Guillaume de Citey, 1530-1560,
Jean de la Palud, 1530-1543,
Claude de Présentevillers, 1530-1532,
Jean de Moustier, 1531-1540,
Guillaume le Bœuf, 1531, — mort la même année,
Aimé de Balay, 1531-1570,

Claude d'Oiselet, 1531-1547,
Claude de Coublans, 1531-1541,
Jean de la Baume, comte de Montrevel, 1531-1560,
Bernard de Grammont,
Jean de Cicon, 1531-1540,
Jean de Mont-Saint-Ligier, 1531-1541,
Pierre de Raincour, 1531-1546,
Jean de Saquenay, 1531-1545,
François d'Arhois, 1532-1559,
Georges d'Orsans, 1532-1549,
Pierre de Montrichard, 1532, — mort la même année,
Jean d'Orsans, 1532-1549,
Jean de Fallerans 1532-1556,
Jean de Falletans, 1532-....,
Jean de Laviron, 1532-1570,
Jean de Grammont, 1532-1562,
Claude du Tartre, 1532-1567,
Charles de Blicterswich, 1534-1560,
Claude de Fouchiers, 1534-1541,
Jean de Roppe, 1534-1540,
Etienne de Lambrey, 1536-1542,
Léonard d'Amance, 1536-1561,
Guillaume de Moffans, 1536-1557,
Georges de Franquemont, 1537-1562,
Louis de Byans, 1537-1553,
Claude le Blanc, 1537-1564,
Pierre de Sagey, seigneur de Romain, etc., 1538-1542,
Jean de la Palud, 1538-1544,
Jean d'Achey, 1539-1570,
Guillaume de Jaquelain, 1539-1552,
Marc de Beaujeu, 1540-1561,
Jean de Grammont, 1540-1562,
Claude de Clairon, 1541-1547,
Jean de Grachaux, 1542-1562,
Antoine d'Aubonne, 1542-1586,
Jean d'Aubonne, 1542-1572,
Jean de Vaudrey, 1542-1577,
Claude de Fouchiers, 1542, — mort la même année,
Jean-Rodolphe de Steurc, abbé, 1543-1570,

Henri de Pontailler, 1543-1547,
Anatoile de Vy, 1543-1545
François de Gevigney, 1543-1544,
Hugues de Présentevillers, 1543-1552,
François de Bressey, 1543-1556,
Jean de Vesoul, 1544-1546,
Guillaume de Vienne, 1544-1548,
Guillaume de Clermont, 1544-1554,
Marc de Rye, 1544-1562,
Claude de Plaine, 1544-1558,
Thomas de Plaine, 1544-1562,
Humbert d'Haraucourt, 1544-1562,
Claude de Rye, 1544-1575,
André de Villé, 1544, — mort la même année,
Jean de Villeneuve, 1544-1571,
Pierre d'Occors, 1544-1573,
Richard de Mandre, 1544-1554,
Guillaume de Mandre, 1545-1560,
Claude de Cusance, 1545-1560,
Nicolas du Chatelet, 1542-1562, à la bataille de Dreux,
Jean de Villé, 1545-1552,
Jean de Grammont, 1546-1568,
Guillaume de Montureux, 1546-1550,
Jean d'Andelot, 1546-1549, blessa François I^{er} à la joue, à Pa
Guillaume d'Andelot, 1546-1559,
Charles de Friant, 1546-1547,
Jean de Bougne, 1546-1574,
Pierre d'Orsans, seigneur de Lomont, 1546-1570,
Martin de Saquenay, 1546-1571,
Philippe Deschamps, 1546-1572,
François de Viry, prieur de Morteau, 1546-1569,
Jacques de Voisey, 1546-1559,
Georges d'Azuel, 1547-1566,
Mathieu de Coublans, 1547-1551,
Claude de Montfort, 1547-1554,
Adrien de Grammont, 1547-1559,
Claude de Beaujéu, 1547-1568,
Pierre de Culz, le vieux, 1547-1571,
Pierre de Culz, le jeune, 1547-1566,

Clériadus de Mont-Saint-Ligier, 1547-1563,
Antoine d'Oiselet, seigneur de Frasné-le-Châtel, 1547-1576,
Simon de Meligny, seigneur de Cotebrune, 1547-1567,
Claude d'Oiselet, 1548-1576,
Jean de Queueve, 1548-1577,
Josse d'Azuel, 1548, 1577,
Antoine de Laubespain, 1549-1558,
Jean de Nance, 1549-1578,
Simon de Chantrans, 1549-1554,
Antoine de Grammont, 1549-1554,
Claude de Courbessaint, 1549-1558,
Jean de Syvria, 1550-1563,
Jean du Tartre, abbé des Trois-Rois, 1550-1558,
Guillaume de Meligny, 1550-1556,
Philibert Deschamps, 1551-1589,
François Bonvalot, chanoine, 1551-1560,
Thomas Perrenot de Grandvelle, 1551-1570,
Nicolas de Présentevillers, 1551-1553,
Pierre de Saquenay, 1551-1571,
Claude de Bressey, 1551-1555,
Guyon Mouchet, 1552-1556,
Humbert de Peloux, 1552-1553,
Jacques de Montureux, 1552-1576,
Jean de Grammont, 1552-1572,
Jean de Saint-Mauris-en-Montagne, 1555-1617,
Adam de Byans, 1556-1589,
Pierre de Moustier, 1556-1576,
François de Leugney, gouverneur de Baume, 1556-1593, *Gouverneur de l'Odre en 1579*,
Claude de Voisey, 1556-1589,
Melchior de Sagey, 1556-1570,
Nicolas de Thuillière, 1558-1566,
Claude Deschamps, 1558-1614,
Simon de Grammont, 1558-1564,
Jean de Saint-Mauris, 1558-1575,
François de Champagne, 1561-1588,
Jean de Vaudrey, 1561-1568,
Nicolas d'Augicourt, 1562-1571,
Henri de Vy, 1562-1580,

Jean de Pierrefontaine, 1562-1564,
Claude de Raincour, seigneur de Falon, 1562-1628,
Nicolas de Citey, 1563-1568,
Claude de Lanans, 1563, — mort la même année,
Jean-Guillaume de Vaudrey, 1563-1574,
Ferdinand de Lannoy, 1564-1580,
Antoine d'Orsans, 1564-1577,
Jean-Baptiste d'Andelot, 1564-1582,
Guillaume de Grammont, 1564-1592,
Valentin de la Roche, 1564-1589,
Claude d'Aigremont, issu des anciens sires du château d'Aigremont, seigneur dudit Aigremont et Ferrière, chambellan-héritaire de l'archevêque, depuis trois siècles, portait de gueules à trois croissants d'argent, depuis *Maurice d'Aigremont, chevalier croisé, en 1191*, au lieu de trois roches d'argent, qu'il portait auparavant, 1564-1612,
Jacques de Vy, 1564-1578,
Charles Perrenot de Granvelle, 1564-1587,
Simon de Grammont, 1565, — mort la même année,
Pierre de Bussy, 1565-1586,
Gaspard d'Andelot, 1566-1579,
Alex. de la Tour-Saint-Quentin, 1566-1610,
Jean de Mugnans, 1566-1578,
Antoine de Mathay, 1568-1578,
François de Vergy, 1569-1593,
Jean de Laubespain, abbé, 1569-1577,
Claude de Cicon, 1569-1602,
Gabriel de Diesbach, 1569-1584, chanoine,
François d'Haraucourt, 1569-1580,
Marc de Beaujeu, 1569-1613,
François de Chassey, 1569-1613,
Jean de Mandre, 1569-1589,
Humbert de Mandre, 1569-1585,
Michel de Franquemont, 1570, — rayé en 1584 pour avoir quitté la religion catholique, apostolique et romaine et avoir embrassé le protestantisme,
Pierre de Saint-Mauris, 1570-1585,
Antoine de Grammont, 1571-1579,
François de Grammont, archevêque de Besançon, 1571-1594,

Desle de Meligny, 1571-1595,
François de Pierrefontaine, 1571-1579,
Hugues de Plaine, 1571-1600,
Claude de Mathay, 1571-1586,
Claude de Butte, 1571-1608,
Jean-Horic de Reinach, abbé, 1571-1580.
Jean, baron d'Oiselet, 1572-1589,
Marc de Culz, 1572-1582,
Gaspard de Grammont, 1572-1615,
Adrien de Moffans, 1572-1584,
Philibert de Montmartin, 1573-1587,
Claude de Cicon, 1573-1603,
Claude de Vy, 1573-1602,
Nicolas de Villers, 1573-1607, *Gouverneur de l'Ordre* en 1597,
Bonaventure de Jaquelain, 1573-1612,
Louis de Chissey, 1573-1591,
François de Vautravers, 1573-1579,
Pierre de Grachaux, 1573-1601,
Pierre de Blonay, abbé, 1573-1574,
Antoine de Montrond, 1574-1599,
Balthasar de Grammont, 1574-1584,
Hugues de Grammont, 1574-1585,
Henri de Vienne, 1575, 1580,
Vaudelin-Simon de Cusance, 1575-1601,
Claude-François de la Jonchière, 1575-1597,
Pierre de Scey, 1575-1598,
Claude de la Baume-Montrevel, cardinal, archevêque de Besançon, prince du Saint-Empire, abbé de Cherlieu et de Saint-Claude, etc., vice-roi de Naples, reçu en 1576-1584,
Claude d'Oiselet 1577-1579,
Guillaume de Mandre, abbé, 1577-1608,
Claude de Laubespain, 1575-1593,
Thomas de Pontailler, 1577-1610; battit Tremblecourt.
Antoine d'Haraucourt, 1577-1625,
Antoine d'Orsans, 1578-1588,
Adrien de Jaquelain, 1580-1592,
Claude de Vergy, 1580-1600,
Antoine de Grammont, le jeune, 1580-1593,
Jean de Maizière, 1581-1582,

Jean de Saquenay, seigneur de Rougemont, reçu en 1582-1600,
Gabriel de Clairon, 1584-1623,
Jean de Clairon, 1584-1591,
Antoine Perrenot de Grandvelle, 1586, — mort la même année
(le cardinal),
Louis d'Oiselet, 1586-1607,
Jacques de Villeneuve, 1586-1600,
Antide de Grammont, 1586-1589,
Pierre Deschamps, 1587-1595,
Louis de la Tour Saint-Quentin, 1589-1611,
Jacques de Saint-Mauris, chanoine, 1590-1602,
Ferdinand de Vergy, 1590-1591,
Clériadus de Vergy, 1590-1630,
Claude de Mandre, 1590-1595,
Guillaume de Beaujeu, 1590-1595,
Hiérôme d'Achey, 1590-1615,
Jacques-Antoine de Grammont, 1590-1619,
Claude de Séroz, 1590-1630,
Jean-Claude de Mugnans, 1590-1624,
Martin de Sacquenay, 1592-1595,
Martin de Villers, 1592-1621,
Gaspard de Mathay, 1592-1613,
François de Vaudrey, 1592-1634,
Marc de Saint-Mauris, 1592-1628,
Jean de Saint-Mauris, 1592-1622,
Jean de Saint-Mauris-Crilla, 1592-1628,
Desle de Moustier, reçu en 1593-1631, *Gouverneur de l'Ordre*
en 1608,
François de Vy, 1593-1595,
Ferdinand d'Andelot, 1597-1623, battit Tremblecourt,
François de Saint-Mauris, 1597-1636, battit Grancey,
Antoine de Vy, 1598-1620,
Hardouin de Clermont, 1599-1634,
Antoine de Blicterswich, 1599-1634,
Thiébaud de Prevost, 1600-1635,
Henri de Pierrefontaine, 1601-1636, seigneur de Voillans,
Valentin de Grammont, 1601-1604, tué au siège de l'Ecluse,
battit Tremblecourt,
François de Pontailier, 1603-1638,

Edme de Pra, 1603-1633,
Antoine de Grammont, 1604-1628,
Marc de Saint-Mauris, 1604-1659, battit aussi Grancey, second
da son frère dans cette brillante affaire,
Jean-Claude de Saint-Mauris, 1605-1620,
Hermanfroy-François, baron d'Oiselet, 1606-1622,
Antide de Grammont, 1606-.....,
Adrien de Rozières, 1606-1636. Devise : *Qui s'y frotte s'y pique*,
Philippe Deschamps, ecclésiastique, 1606-1618,
Pierre Deschamps, 1606-1627,
Christophe de Culz, 1607-1662,
Charles de Laubespain, 1609-1623,
Claude-François d'Allemand-Molprey, 1612-1626,
Guy de Mandre, 1612-1626,
François, comte de Lallemand, baron de Bouclans, Vaitte, Co-
tebrune, etc., 1612-1614,
Jean de Watteville, évêque de Lausanne, 1612-1648,
Claude de Montrichard, 1613-1654,
Philippe d'Allemand-Molprey, 1613-1619,
Antoine de Mandre, 1613-1619,
Charles d'Achey, 1613-1636,
Emmanuel-Philibert de la Baume, 1614-1623,
François de la Tour-Saint-Quention, 1614-1623,
Jean-Gabriel de Vaudrey, 1614-1623,
Guillaume de Louverot, 1614-1616,
Antoine de Ballay, 1615-1627,
Elion d'Andelot, 1615-1638,
Antoine d'Aroz, seigneur d'Uzelle, Romain, Aroz, etc., 1618-1632,
François de Rye, seigneur de Rougemont, Balançon, Viller-
sexel, etc., 1623-1633,
Philibert de Moustier, seigneur de Bermont, 1623-1642, *Gou-
verneur de l'Ordre* en 1632, tué devant le château de Ray,
Claude d'Amandre, 1623-1629,
Gaspard de Prevost, 1624-1666,
François-Thomas d'Oiselet, 1625-1629,
Claude de Poligny, 1625-1662,
Adam de Saint-Mauris, 1625-1635, battit Tremblecourt,
Jean-Baptiste de Jouffroy-Gonsans, chanoine, 1625-1661,
Mathieu de Lezet, 1625-1655,

Claude-Baptiste de Vy, 1625-1635,
Jean-François de Jouffroy, 1626-1635,
Jean-François de Vy, 1626-1666, *Gouverneur de l'Ordre*,
Gaspard-Melchior de Vaudrey, 1626-1635,
Jean-Jacques, comte de la Tour-Saint-Quentin, 1627-1634,
Philibert de Louverot, 1627-1634,
Hermanfroy-François de Mandre, 1627-1636,
Louis de Maizières, 1627-1667,
Pierre de Clairon, abbé, 1628-1656,
François de Clairon, 1628-.....,
François de Grachaux, 1628-1636,
Jean de Villeneuve, 1628-1636,

(A suivre).

OBSERVATIONS

SUR LE VINAGE A PRIX REDUIT

La convention commerciale, récemment signée entre la France et l'Espagne, a fourni aux populations viticoles du Midi l'occasion de réclamer par voie de pétition et par l'organe de leurs députés une importante réduction de tarifs sur les alcools, réduction qui leur permit de soutenir la concurrence des vins d'Espagne et d'exporter plus facilement, en les alcoolisant, des produits que leur faiblesse alcoolique rend généralement peu transportables.

Ces prétentions, excusables sans doute chez le producteur, devenaient par l'ardente adhésion, trop faciles à expliquer, des *fabricants* de vins, une menace de ruine prochaine pour notre industrie vinicole.

Aussi, les Sociétés savantes, les conseils municipaux de la région de l'Est, dont ils représentent et protègent naturellement les intérêts, se sont-ils émus, et de toute part surgissent des protestations tendant à combattre les efforts des pétitionnaires du Midi. C'est ainsi que la Société de viticulture d'Arbois, dans

un rapport intitulé : *Observations sur le Vinage à prix réduit*, est entrée vaillamment dans la lice. La Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny approuve à la fois la forme et les conclusions de ce remarquable rapport, auquel elle ne trouve à ajouter que sa pleine adhésion. Elle l'insère en entier dans son Bulletin.

A l'occasion de la convention commerciale intervenue récemment entre la France et l'Espagne et mise en vigueur dès le 1^{er} avril dernier, toute la zone viticole méditerranéenne réclame par pétitions la réduction des droits fiscaux en faveur des alcools qu'elle emploie au vinage de ses vins, et elle fonde cette réclamation surtout sur cette considération que le marché français est ouvert à des vins que l'on vine en franchise au-delà de la frontière.

Que la faculté d'alcooliser les vins moyennant une réduction de droits soit restreinte aux sept départements qui en jouissaient avant 1864, comme le voudrait le midi, qu'elle soit étendue à toute la France, comme le demandent certains organes de la presse, ainsi que plusieurs Sociétés agricoles ou commerciales, le résultat est le même pour nous, puisque le vinage (nous ne parlons que des vins rouges) n'est utile et pratiquement possible que dans le midi. Un fait certain, c'est que ces manifestations alarment les intérêts d'un grand nombre de départements viticoles et qu'elles constituent un danger dont il n'est pas possible de se dissimuler la gravité.

La Société de viticulture d'Arbois ne peut ni ne doit rester indifférente en présence d'une agitation qui menace directement les intérêts qu'elle représente. Elle déclare protester contre les étranges prétentions qui s'affirment de toutes parts dans le midi, bien que plusieurs fois déjà repoussées par l'opinion et condamnées par le Parlement, et, pour donner autant que possible à cette protestation un effet utile, elle soumet aux différentes Sociétés agricoles de la région dont elle fait partie, les observations et les critiques que lui suggère le projet de réduction des droits du vinage, et elle les invite à s'opposer par tous les moyens légaux à l'adoption d'une mesure qui ne peut manquer d'avoir sur la production de l'est et du centre une influence désastreuse.

Le midi prétend qu'on ne peut équitablement soumettre les vins

français à des taxes dont sont affranchis les vins étrangers, il fait valoir les grands revenus que le Trésor retirera de l'industrie des vins, et, pour consoler les autres contrées atteintes dans leurs intérêts, il leur présente, sans doute à titre de compensation, la perspective d'un écoulement facile pour leurs alcools de betteraves.

Disons d'abord que dans les plaintes articulées par les réclameurs au sujet de la convention franco-espagnole, il y a plus d'affectation que de sincérité. Au fond cette convention les réjouit : elle leur offre une occasion depuis longtemps attendue de soulever à nouveau la question du vinage et fournit en même temps à leur cause un prétexte inespéré et de spécieux arguments. Quant à nous, bien que ce traité ait pour effet d'écraser notre production sous le fardeau d'une double concurrence, nous reconnaissons loyalement que le gouvernement français a subi, en le concluant, la pression de circonstances d'une nature complexe : notre patriotisme consent bien à s'incliner devant des raisons spéciales et d'intérêt majeur : il ne va pas jusqu'à se résigner sans motif plausible à une aggravation de charges déjà trop lourdes et à plier devant des exigences que rien ne justifie.

Les vins étrangers, dit-on bien haut, sont vinés en franchise; mais en France, depuis la loi du 13 décembre 1875, le bouilleur de crû ne peut-il prendre chez lui, et sans droits à payer, tout l'alcool nécessaire au vinage de ses vins? Le producteur français est donc hors de cause, et s'il lui plaît de brûler ses plus mauvais vins, de distiller ses marcs et de verser sur ses vins l'alcool qu'il a ainsi obtenu, rien assurément ne peut entraver l'exercice de cette libre et honnête industrie. C'est sans doute du reste pour les besoins de la cause que l'on grossit les effets de la concurrence des vins espagnols. Il semble vraiment qu'on ait oublié le temps peu éloigné où ces vins entraient en France moyennant un droit de 25 centimes par hectolitre : nous ne voyons pas que le midi ait eu à se plaindre de cette épreuve.

On trouve exorbitants les droits dont sont frappés les alcools; mais depuis l'année 1864, où le vinage a été enlevé aux départements méridionaux, la prospérité du midi a-t-elle cessé d'aller croissant? Avec un climat privilégié, où la gelée est inconnue, avec des terrains où la charrue se meut à l'aise, si fertiles que des vignes donnent jusqu'à 300 et même 400 hectolitres par hectare, que telle propriété achetée cent mille francs, il y a vingt ans, en



rapporte annuellement autant, sans augmentation d'impôt, on a pu dire avec vérité que le midi n'était embarrassé que de ses richesses : aussi on lui a prodigué routes, canaux, chemins de fer, et accordé des tarifs spéciaux. On l'a choyé, comblé, enrichi, on a fait si bien que le phylloxera lui-même semble impuissant à l'appauvrir. Est-il bien fondé, dès lors, à réclamer aujourd'hui une réduction de droits ? Nous autres, dans l'est, nous luttons comme nous pouvons contre les nécessités naturelles et les conditions désavantageuses du sol ou du climat, nous perfectionnons nos procédés de culture et cherchons à améliorer nos produits, et, s'il nous arrive parfois de faire des vins faibles et plats, nous ne nous en prenons qu'à nous, nous n'implorons pas la protection de l'État, nous ne réclamons pas de dégrèvement d'impôts.

Qu'on cesse de nous parler de betteraves : Nous ne cultivons pas cette plante ; mais vint-il à l'esprit de nos agriculteurs de se livrer à cette culture, qu'ils sauraient en tirer un meilleur parti que de l'employer à la fabrication de vins artificiels et d'eaux-de-vie insalubres. Nous connaissons les départements qui produisent la betterave ; le midi peut se dispenser de se préoccuper de leur sort ; ce sont les plus riches de la France par l'agriculture, les mines houillères et l'industrie.

On allègue enfin l'intérêt du Trésor : nous ignorons ce que l'État doit gagner à la réduction des droits de vinage et à la multiplication des vins d'industrie ; mais ce que nous savons bien, c'est que nos contrées y perdront. La ruine de nos vignobles se consomme en ce moment. Notre ville et nos campagnes se dépeuplent, la dépréciation des terres est énorme, la main-d'œuvre introuvable : d'excellentes vignes sont en friche. Où est pour le Trésor la compensation à la rareté des transactions, à la diminution dans le nombre et l'importance des actes soumis à l'enregistrement. Et nous ne parlons pas du nombre de bras que la culture de la vigne paie quand elle est florissante, de la vigueur qu'elle donne à ces bras et de la force qui en résulte pour l'État. Qu'on s'applique à rendre la prospérité à nos vignobles ; l'État s'apercevra bien vite que les moyens droits et honnêtes seront pour lui une source de richesses, plutôt que des procédés d'une habileté et d'une probité douteuses.

Qu'on le sache bien, il y a avant tout ici une question de probité et de loyauté. Ce n'est un mystère pour personne que cette agitation est le fait des négociants, et non des producteurs, qui

sont cependant les vrais, les seuls intéressés. Les négociants, du moins nous l'avons cru jusqu'ici, sont l'intermédiaire entre le producteur et le consommateur : ils peuvent acheter, vendre, mettre en circulation des vins vinés ou non, bons ou mauvais, pris chez le producteur; c'est là un rôle utile, mais modeste. Ils ne le trouvent sans doute ni assez brillant, ni assez rémunérateur. Ils aspirent à produire eux-mêmes, ils veulent fabriquer, faire de l'industrie. Ils sont dans leur droit, mais au moins qu'ils ne viennent pas, quand il s'agit d'une industrie que rien ne recommande d'ailleurs, invoquer le grand intérêt de la production nationale.

Si ces industriels n'avaient en vue, comme ils le disent, que la prospérité de la viticulture, ils feraient cesser le trouble et la confusion que leurs manipulations introduisent dans les qualités, les provenances, les goûts et même les noms des vins; ils demanderaient aux propriétaires des vins loyaux, purs, de première main, et non des éléments de vins à combiner : ils renonceraient à l'esprit factice, au bouquet factice, à la couleur factice, et n'auraient garde de substituer les esprits de betteraves aux esprits de vin, achevant ainsi la ruine de l'industrie autrefois si florissante et si française des eaux-de-vie; ils feraient comprendre aux producteurs de leur région que, puisqu'ils ont cru devoir renoncer à l'emploi naturel de leurs vins d'abondance ou de chaudière, ils n'ont plus qu'à choisir entre ces deux alternatives : ou bien accepter les conséquences, quelles qu'elles soient, de la faiblesse irremédiable de leurs vins, ou bien réformer peu à peu leur culture, ce qui serait assurément le parti le plus honorable et le moyen le plus sûr de vaincre la concurrence des vins d'Espagne.

C'est là, c'est dans une production sagement réglée et dans l'amélioration des méthodes de culture qu'est l'avenir des vignobles méridionaux, et non dans l'adoption de pratiques que la spéculation industrielle tend à généraliser mais que réprouve la conscience publique et qui révoltent les instincts de droiture et de loyauté si vivaces chez nos laborieuses populations. Nous voulons tous dans nos pays que le vin livré à la consommation soit *tel que Dieu, le cépage, le sol et le vigneron l'ont fait*.

Nous repoussons donc le vinage à prix réduit parce qu'il encourage la fraude, parce qu'il sacrifie le vigneron au fabricant, le producteur à l'industriel, parce qu'il a pour effet de livrer la santé publique à tous les excès d'une cupidité sans frein. Nous le repous-

sons encore parce qu'il est contraire aux maximes d'une sage politique ainsi qu'aux idées de justice et d'égalité consacrées par nos lois et qu'il nous place dans une situation anormale, monstrueuse, entre deux régions toutes deux privilégiées et toutes deux coalisées contre nous : le nord fournissant l'alcool sans raisin, le midi débitant sous le nom de vin un breuvage trompeur qui ne tient du raisin ni son montant ni sa couleur. Nous le repoussons enfin parce que la France court le danger de perdre la source la plus féconde peut-être et la plus légitime de sa fortune, son monopole national, et que, si la betterave remplace le raisin, rien n'empêche que Berlin, New-York ou Moscou ne deviennent désormais les premiers centres de la production vinicole.

Le Rapporteur, E. GIRARD.

BIBLIOGRAPHIE.

UN LIVRE POUR TOUS (1).

Il existe en Angleterre depuis de longues années une publication que l'on trouve dans toutes les maisons, dans les plus pauvres comme dans les plus riches; un livre qui est arrivé à sa quatre-vingtième édition et qui se tire par centaines de mille.

Ce livre a pour titre : *Enquire within* (Cherchez dedans).

Il y a une réponse pour chaque question qu'on lui adresse sur un sujet quelconque de la vie pratique.

Les Anglais, comme on sait, sont le peuple pratique par excellence; pour eux, la vie intérieure, le *home*, et le bien-être, *comfortableness*, sont le but vers lequel tendent tous leurs efforts. C'est ce qui explique le succès prodigieux de ce livre, qui donne les moyens de vivre bien et à bon marché.

(1) *Le Trésor de la Famille*. Encyclopédie des connaissances utiles dans la vie pratique, par J.-P. Houzé. — Un volume in-18, d'environ 900 pages, imprimé sur beau papier, relié en toile violette, tranches en rouge, avec ornements en or et en noir sur le plat. Prix : 5 fr. (Envoi franco par la poste contre mandat ou timbres-poste).

J. Rothschild, éditeur, 13, rue des Saints-Pères, Paris.

Monsieur Houzé, qui, pendant plusieurs années a vécu en Angleterre, a eu l'idée de faire passer ce livre précieux dans notre langue, non pas qu'il se soit contenté de le traduire, mais il en a emprunté l'idée, extrait la quintessence, élargi et complété le cadre de façon qu'après avoir été revu dans chacune de ses branches par des hommes spéciaux, il dépasse de beaucoup son modèle.

Sous ce titre : *Le Trésor de la Famille*, il nous a donné le livre le plus complet et le plus utile qui existe. On compulserait vainement les quarante ou cinquante volumes des Encyclopédies sans y trouver la dixième partie des renseignements précieux que renferme cet ouvrage.

Le charmant volume édité avec luxe par la librairie Rothschild est d'un format des plus commodes ; on pourrait le mettre dans la poche malgré ses 900 pages. Le papier en est si fin et si beau, le caractère si net, la rédaction si claire et si concise, que l'éditeur a pu résoudre le problème si difficile de faire entrer dans un petit format la matière de plus de dix volumes.

Il ne contient pas moins de 3165 articles dans lesquels se trouve résumé tout ce qui concerne : *l'habitation, l'ameublement, l'alimentation, l'habillement, la toilette, l'hygiène, la médecine et la pharmacie domestiques, l'éducation et l'instruction des enfants, les usages de la société, les règles de la politesse, les lois de l'économie domestique, l'agriculture, l'horticulture, l'élevage et la médecine des animaux domestiques*, et ces mille recettes d'une application facile et d'une si grande utilité dans la vie.

En France, où nul n'est censé ignorer la loi, combien de citoyens ignorent la législation qui les gouverne ? Ils trouveront dans ce livre les *lois usuelles, les règlements de police, les usages et toutes les connaissances nécessaires* pour mener soi-même à bien ses affaires.

Suivant le précepte d'Horace : *Utile dulci*, il joint l'utile à l'agréable.

Les mères, lorsqu'elles voudront récompenser leurs enfants bien sages y trouveront une foule de recettes pour faire vite et facilement les gâteaux les plus exquis et les friandises les plus alléchantes ; pour les jeunes personnes, sont décrits avec soin ces mille petits passe-temps qui occupent leurs loisirs d'une manière si agréable ; *ouvrages à l'aiguille, coloris, décalcomanie, photographie, herborisation, chasse aux papillons, etc.*, rien n'y

manque; *jardinage de salon, aquarium, la manière d'élever les oiseaux, les poissons et les animaux domestiques.*

Les jeune gens y trouveront la description et la règle de tous les *jeux*, de toutes les récréations artistiques et scientifiques.

La ménagère y puisera les renseignements les plus précis sur la qualité et la valeur des viandes, volaille, gibier, légumes, fruits, sur les moyens de reconnaître les *falsifications* des aliments.

L'amateur du jardinage y consulterait avec profit le calendrier horticole, lui donnant dans tous ses détails l'énumération des travaux à exécuter chaque mois dans les jardins d'agrément ou de rapport.

Il nous serait impossible de citer, même approximativement, tous les sujets traités dans ce volume, dont la table des matières comprend à elle seule 42 pages en petit texte. Il nous suffira de dire pour nous résumer que ce titre de *Trésor de la Famille* n'a rien de trop ambitieux et que ce livre est bien ce qu'il a la prétention d'être, une *encyclopédie complète des connaissances utiles dans la vie pratique.*

AGRICULTURE.

LES ENGRAIS HUMAINS

LES URINES, LE PURIN.

De l'immense intérêt que présente l'emploi DE L'ENGRAIS HUMAIN, DES URINES ET DU PURIN, pour venir en aide ou suppléer au fumier ou même le remplacer avec avantage.

Parmi les moyens les plus certains d'arriver à une augmentation très-considérable et immédiate de tous les produits végétaux, agricoles et horticoles, il en est un trop peu employé, malheureusement, et qui cependant pourrait, d'après l'affirmation d'un de nos plus grands chimistes agricoles, M. Boussingault, accroître de moitié, avant dix ans, s'il était appliqué partout, la production annuelle du sol français; ce moyen,

C'est l'emploi de l'engrais humain, des urines et du purin

que l'on perd presque partout, ou au moins en très-grande partie dans les campagnes.

Dans le Nord, où la production des céréales, notamment, et aussi des betteraves et des colzas, atteint des proportions bien supérieures à celle de nos contrées, cet engrais, ainsi que les urines humaines et le purin des étables et des tas de fumier, sont *partout* recueillis, avec le plus grand soin, dans des fosses ou citernes murées, et employés ensuite avec une grande intelligence. Après avoir été mélangés avec une suffisante quantité d'eau, ils sont versés au moyen de pompes ou de seaux à long manche dans les tonneaux qui les transportent et les épandent sur les champs.

C'est aussi à l'emploi de ce puissant engrais que le Nord doit ses admirables récoltes de lin, et je me rappelle avoir lu, il y a quelques années, dans un journal d'agriculture, que celle d'un champ d'un *hectare seulement*, qui avait reçu une forte dose de cet engrais, fut vendue 5,000 francs ! En Belgique, des prés fécondés par l'engrais humain se vendent jusqu'à 42,000 francs l'hectare.....

En Chine, où la terre produit trois et quatre récoltes, *on n'emploie guère que cet engrais*. Dans ce pays, du reste, on ne connaît pas le fumier d'étable, car il n'y a pas de bestiaux.

N'est-ce pas aussi avec *la gadoue* (produit des fosses d'aisance de Paris) que la plupart des cultivateurs de légumes, les maraîchers, aux environs de cette ville, obtiennent ces abondants et magnifiques produits qui les avaient presque tous enrichis ; lesquels, petits cultivateurs, sont aujourd'hui en grand nombre, sans doute, ruinés par l'invasion étrangère et par la guerre néfaste qui vient d'ensanglanter et de couvrir de ruines les environs de Paris et Paris lui-même.....

En présence des immenses avantages que présente l'emploi de ces divers engrais, je voudrais que d'abord, pour cause d'hygiène, *de salubrité publique*, — en présence surtout de ces épidémies incessantes qui déciment la population de la France, — il fut expressément défendu, sous peine d'amende, de laisser *écouler* les purins non-seulement sur la voie publique, mais même dans les cours de fermes où ils deviennent également des foyers d'infection.

Je voudrais qu'à la sortie de chaque étable ou écurie, les urines des animaux, comme aussi les purins, en sortant des tas de fumier, fussent reçus dans de petites fosses creusées exprès. Ces engrais liquides seraient ensuite utilisés, après avoir été coupés de moitié ou des trois quarts d'eau, pour les arrosages, ou transportés *purs* sur toute la sur-



face des fumiers dont ils entretiendraient la fraîcheur, — ce qui les empêcherait de moisir et augmenterait ainsi beaucoup la puissance fertilisante.

Ils peuvent encore servir à fabriquer de très-bon terreau, et pour cela il suffit d'étendre de la terre dans le fond de la fosse qui les reçoit ou dans laquelle on les transporte. — Une fois que cette terre en a été bien imprégnée, on la met en tombe, on la recoupe plusieurs fois, à quelques jours d'intervalle, afin de la bien diviser, et on en fait ainsi un excellent terreau. On peut s'en servir avec grand avantage pour recouvrir des planches de toutes espèces de légumes, mais surtout d'oignons, de poireaux, de carottes, d'asperges, de salsifis, de scorsonnères (salsifis noirs), de salades et aussi de petits pois et de haricots, mais avant de butter ces derniers.

Ce terreau convient tout particulièrement à recouvrir aussi les terrains sur lesquels on doit faire des semis de choux, oignons, poireaux, betteraves, salades à repiquer, et surtout de radis, qui ne viennent bien généralement que dans le terreau et avec de fréquents arrosages.

Ce terreau *puriné* est encore excellent pour les fraisiers et pour tous les légumes de primeur, cultivés sous châssis.

Le terreau fabriqué, avec des urines humaines seulement, a au moins la même puissance végétative que celui qui a été préparé avec le purin ou des matières fécales. Employés *en arrosages*, dans le jardin, le purin et aussi les urines ont une très-grande action végétative, et je ne puis trop continuer d'en recommander l'usage fréquent. Mais il est une précaution indispensable à prendre : c'est d'avoir soin de les couper de moitié ou des trois quarts d'eau, car le purin ainsi que les urines, employés *purs*, surtout *en temps de sécheresse et de grandes chaleurs*, peuvent brûler les racines des plantes, de même que les feuilles, sur lesquelles il en tombe.

Même pendant l'hiver, ainsi qu'en temps de pluie, il y a grand avantage à arroser avec ces engrais liquides les choux, les poireaux et les autres légumes qui occupent la terre. On peut aussi les répandre par avance sur les terrains que l'on doit mettre en culture.

A défaut de purin ou d'urines, il est encore deux engrais que l'on peut employer avec succès en arrosages : c'est la *bouse de vache* et le *crottin de cheval*, délayés dans de l'eau et déposés au pied des plantes, mois non sur les tiges et les feuilles, avec un arrosoir sans pomme, ou avec une grande cuiller à manche; ils donnent aussi d'excellents résultats.

C'est de la même manière que l'on doit employer l'*engrais humain* (matières fécales), qui a une puissance fertilisante prodigieuse.

Mais si, au lieu de l'employer à l'état liquide, on veut le transformer en terreau, on met d'abord dans le fond de la fosse d'aisance une couche de terre qui reçoit les matières fécales et s'imprègne des urines ; puis au bout de quelque temps, on étend dans la fosse le tas de matières qui s'est formé et on recouvre d'une nouvelle couche de terre. Quand la fosse est pleine, ou quand on a besoin d'engrais, on la vide et on recoupe bien le contenu avant de l'employer. Dans les petits ménages, on se procure ainsi, sans frais, avec les seuls produits de la famille, une quantité d'engrais suffisante pour la culture d'un jardin potager, surtout si l'on a eu soin de jeter de temps à autre et d'étendre dans la fosse les mauvaises herbes provenant des sarclages du jardin et celles qu'on aura ramassées ailleurs.

L'illustre chimiste Payen, que la France (je pourrais dire le monde) vient de perdre, a affirmé que si on recueillait soigneusement partout en France l'engrais humain et qu'on l'employât avec intelligence, on pourrait fertiliser trois millions cinq cent mille hectares de terre.

D'après le même savant, chaque individu donne en déjections (excréments et urines) des matières fertilisantes en quantité suffisante pour reproduire 50 pour cent de sa nourriture totale.

Déjà j'ai réussi, depuis 1855, dans mes environs, à faire employer, en arrosages pour les jardins, le purin par beaucoup de personnes, mais par un trop petit nombre encore l'engrais humain.

Au deuxième concours de mon petit comice communal, agricole et horticole de Valcongrain, réuni à celui d'Aunay-sur-Odon, en 1855, j'avais fondé deux prix : l'un pour le meilleur emploi du purin, l'autre pour l'emploi le plus intelligent de l'engrais humain. En 1856, 1857, 1864, ces mêmes concours eurent également lieu et les résultats en devinrent remarquables. Aujourd'hui le purin s'emploie en arrosage dans presque tous les jardins de mes environs. Puisse-t-il bientôt en être de même pour les urines et l'engrais humain, sources *inépuisables* de fertilité pour l'agriculture et l'horticulture.

Certaines sociétés agricoles s'étant attribué l'initiative de ces concours, dont l'intérêt et la très-grande utilité se font de plus en plus apprécier, je suis heureux de pouvoir par des dates et des faits (les comptes-rendus de ces concours furent publiées dans le *Moniteur du Calvados*) réclamer la priorité pour mon petit comice de Valcongrain.

Dans l'année malheureuse où nous nous trouvons et où tant de cul-

tivateurs, ruinés entièrement ou en partie par l'invasion ou le typhus, vont manquer de fumier faute de bestiaux et de litière, et d'autres engrais faute d'argent, j'ai pensé faire une chose utile en m'occupant, dans cet article, de l'immense intérêt que présente l'emploi de l'engrais humain, des urines et du purin pour venir en aide ou suppléer au fumier et aux engrais du commerce, ou même les remplacer avec avantage.

Victor CHATEL.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Propageons l'Igname ronde de la Chine. — C'est à M. de Montigny que l'on doit l'introduction en France du *Dioscorea Batatas*. Cet excellent et utile légume a le grand avantage, sur la pomme de terre, de pousser sans aucun soin, et de pouvoir rester en terre un nombre d'années presque illimité. Les tubercules deviennent quelquefois très-volumineux et fournissent une substance alimentaire précieuse. Plantée à une bonne exposition, dans une terre légère et profonde, la plante donne, dans un très-petit espace, des produits très-abondants.

L'igname de Chine est riche en fécule d'un goût très-fin, plus délicat que dans la pomme de terre, complètement blanche, et elle ne souffre pas des froids; si cependant l'hiver est rigoureux, la végétation du printemps en est un peu retardée.

L'arrachage a lieu avant l'hiver; on peut cependant ne faire la récolte qu'au fur et à mesure des besoins. Toutefois si, à l'automne, on peut en faire sa provision, cela sera de beaucoup préférable, car les racines placées dans un endroit sec et à l'abri de la gelée peuvent facilement se conserver très-saines pendant plus d'une année.

Ce qui a empêché cette plante si utile d'entrer dans le nombre des plantes potagères, c'est la difficulté de l'arrachage, qui exige du temps et de la peine; les tubercules très-fins d'abord, ont souvent plus d'un mètre de long et vingt centimètres de circonférence; il faut pour les obtenir entiers, faire une large tranchée que l'on continue à mesure qu'on veut en arracher. On obtient de cette façon les rhizomes entiers, ce qui est certes très-avantageux; mais alors, malheureusement, la terre végétale, la meilleure, tombe naturellement au fond, et lorsque,

l'année suivante, il s'agit de faire un semis quelconque, on reconnaît bien vite qu'au lieu d'une bonne terre qui existait auparavant, on n'en a plus qu'une fort médiocre.

Stimulé par un prix de la Société d'acclimatation qui cherchait une variété d'igname d'une extraction plus facile, M. Doumet, Président de la Société d'Horticulture de l'Allier, a obtenu une variété presque ronde, résultant de la fécondation croisée du *Dioscorea Decaisneana* et du *Dioscorea Batatas*. Ce nouveau gain est appelé à suppléer avantageusement à la plante de M. de Montigny.

(E. VAVIN. *Journal de la Société centrale d'horticulture de France*, septembre 1877).

Le Trombidion. — Un propriétaire de la Gironde viendrait de découvrir un parasite du fraisier dont la spécialité serait de faire au phylloxera une guerre impitoyable.

Partout où est cultivée la fraise dite fraise des vignes, cet insecte qui serait, de l'avis de quelques savants, une *Arachnide* du genre *Trombidion*, extermine le phylloxera.

D'après l'auteur, là où les fraisiers sont mêlés aux vignes, les vignes ne sont pas phylloxérées. Le remède est bien simple : planter des fraisiers dans les vignes.

« Comme vous entretenez des chats pour préserver vos grains des rongeurs affamés, entretenez des fraisiers, c'est-à-dire des arachnides qui vous préserveront du phylloxera. »

(*Journal de la Vigne*, n° 8, 1878).

Les Asperges et le Tan. — Le tan de chêne n'est pas nuisible à toutes les plantes. D'après le *Bulletin de la Société d'agriculture de l'Ain*, il aurait produit sur quatre planches d'asperges des effets surprenants. Deux de ces planches, qui étaient dirigées suivant la méthode d'Argenteuil, ont été déchaussées jusqu'à une profondeur de cinq centimètres environ du collet des asperges et la terre a été remplacée par du tan. Les autres planches ont été cultivées selon la méthode usuelle, c'est-à-dire au moyen d'un mélange de terre et de terreau. Les deux planches dans lesquelles a été placé le tan ont produit un plus grand nombre d'asperges, qui avaient un volume presque double de celui des asperges des autres planches; de plus le tan a activé la végétation, puisque la récolte a pu être faite 10 à 12 jours plus tôt. — L'essai est facile à faire.



Les Ronds des Fées. — Chacun a remarqué, dans la plupart des prairies naturelles, ces ronds d'herbe luxuriante, beaucoup plus foncée que celle qui l'environne, et que les Anglais ont nommée *ronds des fées*. Des sylphes bienfaisants viennent, disent-ils, par les belles nuits, quand la lune est pleine, danser en rond sur la prairie. Comme souvenir de leur passage et en remerciement de l'hospitalité qui leur a été accordée, ils font croître une récolte plus abondante qu'ailleurs à l'endroit de leurs féeriques ébats. Voilà la gracieuse légende que tout le monde connaît, mais à côté de la légende se trouve quelque chose de moins poétique, à savoir une multitude de champignons qui accompagnent régulièrement ces ronds de fées, ce qui fait que le bétail ne broute pas volontiers l'herbe qui y croît; ce qui fait aussi que les amateurs de champignons les explorent assidûment. D'après M. J. Berkerley, les champignons les plus nombreux sont le *Boletus erythropus*, les *Hygrophorus pratensis*, *coccineus* et *odrigineus*, les *agaricus geotrupus* et *aeruginosus*.

Des expériences de MM. H. de Mestral et W. de Saint-Georges, il semble résulter que les champignons, riches en azote, apparaissent et végètent d'une manière frappante en ronds de fées sur des terrains qui n'ont reçu ni azote ni potasse, conditions dans lesquelles le développement des graminées, ainsi que celui des légumineuses, est singulièrement retardé.

La prédominance des champignons est-elle principalement due aux conditions de fumure favorables à leur croissance, ou bien le développement chétif des herbes dans de pareilles conditions de fumure favorise-t-il la croissance et le développement de plantes telles que les champignons?

On se demande encore si les champignons ne se multiplient qu'en vertu de l'absence d'autres plantes leur disputant vigoureusement la place, ou s'ils ne sont que des parasites se nourrissant au détriment de la végétation des plantes qu'ils accompagnent. Enfin, ces plantes ont-elles le pouvoir de s'assimiler l'azote de l'air sous une forme quelconque, ou peuvent-elles éliminer celui qui se trouve dans le sol sous une forme non-assimilable par les autres plantes avec lesquelles on les rencontre?

Il est assez probable que les déjections d'animaux ou d'oiseaux sont la cause première de la production des champignons. Des individus isolés et susceptibles de prendre parfois de grandes dimensions, apparaissent même sur des parcelles abondamment fumées; mais les touffes

l'année suivante
bien vite qu'
a plus qu'r

Stimulé
variété
de la S
ronde
du F
ger

— 176 —

Les ronds se trouvent principalement sur des parcelles maigres et
peu fertiles. C'est-à-dire sur celles où il y a une absence générale de vi-
goureuse végétation. Tout d'abord on ne peut juger jusqu'à présent, des
touffes peuvent végéter, puis disparaître, sans prendre d'extension et
sans devenir des ronds de fées. La formation de ces ronds, dont le
diamètre augmente d'année en année, semble dépendre de conditions
spéciales du sol et du voisinage de certaines plantes..... Pour les ronds
bien caractérisés, le sol présente dans leur partie extérieure et à une
profondeur de 0 m. 33 environ, suivant le caractère du sol, un énorme
développement de mycélium, et cela quelque temps avant l'apparition
d'une végétation à l'air libre. Le développement de mycélium se pro-
duit toujours dans la partie extérieure du rond et jamais à l'intérieur.
Quand un rond est en train de se former, voici probablement ce qui
se passe : une touffe de champignons pousse à quelque endroit et cela
par une cause extérieure quelconque. Ces champignons tombent et
meurent au bout d'un certain temps et fournissent ainsi aux herbes
qui les entourent une fumure riche en azote aussi bien qu'en potasse.
Des touffes d'une herbe vigoureuse, vert foncé, dépassant ordinaire-
ment de beaucoup les herbes environnantes, ne tardent pas à y pousser.
Lorsque celles-ci sont coupées ou broutées, le sol finit tôt ou tard par
s'épuiser plus qu'auparavant; c'est ce qui explique pourquoi la végéta-
tion de l'herbe dans l'intérieur des ronds est moins verte et vigou-
reuse qu'à l'extérieur.

A profondeur égale, le sol posséderait une moyenne d'azote plus
faible dans l'intérieur des ronds de fées que sous ces ronds ou à leur
pourtour. Les légumineuses persistent cependant à végéter dans l'in-
térieur du rond, car, tandis que les *Lathyrus pratensis* et les *Trifolium*
pratense semblent se décourager, le *Lothus corniculatus* et le *Trifo-*
lium repens qui continuent à croître dans des sols relativement appau-
vris, sont encore abondants.

En résumé, les ronds de fées indiquent en général un sol peu riche
en azote et en potasse, donc peu riche en herbes appartenant aux fa-
milles des graminées et des légumineuses. Or, l'abondance des plantes
de ces familles constituant un foin de bonne qualité, il suit que là où
les ronds de fées abondent, il faut mettre des engrais riches en azote
et en potasse. Ainsi l'on verra disparaître les champignons et augmenter
le rendement en foin, soit comme qualité, soit comme quantité.

(Journal de la Soc. d'agric. de la Suisse romande, septembre 1877).

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA (1)

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA,
INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

Nous devons à la bienveillance de M. le Dr Sauria la communication des pièces et documents extraits de la correspondance du général Sauria, son père. Nous commençons aujourd'hui la publication de ces documents. En outre des renseignements précieux qu'elle contient sur les guerres de la République, et qui sont fournis par des correspondants tels que Malet et Pichegru, cette publication aura pour nos lecteurs une valeur particulière, celle de rappeler le souvenir d'un homme qui a fait honneur au pays, le général Sauria.

Nous avons accueilli avec d'autant plus d'empressement cette communication, qu'elle nous fournissait l'occasion de donner un témoignage public de notre estime et de notre reconnaissance à deux des membres fondateurs de notre Société, MM. Sauria, de

(1) NOTES BIOGRAPHIQUES PUBLIÉES SUR LE GÉNÉRAL J.-C. SAURIA.

ROCARD, ancien militaire, adjudant-major de la Garde Nationale de Lons-le-Saunier : *Biographie militaire du Jura*, t. 1^{er}. Généraux, p. 125, 126. Lons-le-Saunier, 1845. Athalin Courbet, éditeur.

Biographie universelle ancienne et moderne (MICHARD). Supplément. T. 81^{me}, 1847. Paris, bureaux 22, rue du Bouloi, et Beck, libraire, 19, rue Gît-le-Cœur. Pages 169-170. Notice signée Z, et qui n'est qu'une copie résumée de la notice de M. Rocard.

CLER (Henri), professeur émérite. *Le Général Sauria*, de Poligny (Jura). Notice couronnée par la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, 1863. 47 pages in-8°. Imprimerie de G. Mareschal.

Désiré MONNIER. *Annuaire du département du Jura pour l'année 1868*. Biographie moderne : *Le Général Sauria*, pages 53 à 67. Lons-le-Saunier, 1868. Henri Damelet, éditeur.

LAROUSSE, Dictionnaire universel, tome 14.

ceux qui n'ont cessé de lui apporter le concours le plus efficace et le plus dévoué.

LA LOI, LE ROI. — D. DU BAS-RHIN. — EXPÉDITION, 8 SOLS.

Les Représentants du Peuple près l'armée du Rhin,

Arrêtent que le citoyen Sauria, capitaine au 2^me bataillon du Jura, duquel nous connaissons le civisme, partira de suite de Strasbourg pour se rendre, s'il est possible, par les chemins qu'il trouvera les plus convenables, au château de Liechtenberg, en passant par Saverne et la Petite-Pierre, pour des affaires particulières et utiles pour la République. Enjoignons en conséquence le citoyen maire, notre ami, de Saverne, de lui donner un guide pour le conduire dans les endroits ci-dessus.

Strasbourg, 18 octobre 1793, l'an 2^e de la République française, une et indivisible.

Signés : MALLARMÉ, BORIE, GUYARDIN, NIORE et J.-B. LACOSTE.

PROCLAMATION DU GÉNÉRAL SAURIA (sans date indiquée)
(1799).

Soldats républicains, enfants du Jura,

La Patrie, en vous appelant à la défense de la Liberté, a compté sur des braves qui ressembleront à leurs aînés dont les exploits, depuis quelques décades, ont partout ramené la victoire suspendue quelques moments par la perfidie d'un Directoire et la trahison de généraux vendus à l'Étranger.

Désignés aujourd'hui pour joindre les vainqueurs de l'Helvétie et du Rhin, vous allez partager avec eux les lauriers qu'ils ont encore à cueillir sous les ordres de généraux et officiers républicains.

La Hollande est libre.

Masséna et Lecourbe, ces généraux qui ont sauvé l'Helvétie et votre pays de la férocité des Russes, en détruisant en quelques

jours de bataille deux grandes armées, la superbe espérance des coalisés, vous attendent; il comptent sur vous pour de nouvelles victoires, et votre empressement à devancer vos camarades prouve que vous ne tromperez pas leurs espérances, et que bientôt ayant concouru à dicter la paix aux ennemis, vous rentrerez dans votre Patrie reconnaissante, au sein de vos familles, avec la palme de l'olivier, jointe à vos lauriers, pour y jouir des douceurs qu'elle procure.

Vive la République !

AU GÉNÉRAL DE BRIGADE SAURIA.

Drusenheim, le 10 nivose, l'an 3^e de la République (31 décembre 1794).

Le même inconvénient qui nous est survenu hier, citoyen général, nous menace encore aujourd'hui. Le manque de fourrages nécessite de nouvelles démarches à faire pour s'en procurer. La municipalité de ce lieu vient de me dire qu'il lui était impossible d'en donner, vu qu'elle n'en avait pas son nécessaire. Est-ce bien la vérité? j'en doute. Elle m'a désigné d'autres villages voisins, tels que Rouviller et Cessheim qui pourraient en fournir; mais je présume que ces autres communes auront les mêmes raisons à nous objecter.

Veuillez donc bien me dire, par le retour de l'ordonnance, ce que je dois faire et le moyen que je dois employer pour me procurer l'absolu nécessaire.

Salut et Fraternité.

Le Commandant temporaire,

Signé : POMMIER.

ORDRE DE L'ARMÉE (17 germinal).

Au quartier général, à Jockrin, le 19 germinal, l'an 3^e (9 avril 1795).

Dorénavant et à compter de la 1^{re} distribution, les chevaux de la gauche de la division qui se fournissent de fourrages à Gernersheim, ne recevront pour la ration que 5 livres de foin, 10 livres de paille et le 1/4 de boisseau d'avoine, à l'exception des chevaux

d'artillerie et des équipages des vivres, qui auront le 1/2 boisseau d'avoine.

.....

Pour copie conforme :

Pour l'Adjudant général, chef de brigade,

Le Lieutenant adjoint,

Signé : BUREAU.

ARMÉE DU RHIN. — ÉTAT-MAJOR GÉNÉRAL.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ.

Au quartier général de Guntersblum, le 18 frimaire de l'an 3^e de la République française, une et indivisible (9 décembre 1794).

Le Général de division, chef d'état-major général, au citoyen SAURIA, général de brigade, à Herlisheim.

Le Commissaire ordonnateur en chef, mon cher camarade, à qui j'ai demandé que l'eau-de-vie fût distribuée tous les trois jours, s'il était possible de la fournir, à toutes les troupes qui bordent le Rhin, m'a répondu qu'il ne pouvait pas répondre de satisfaire à cette demande, vu les consommations journalières qui épuisent nos ressources en eau-de-vie ; cependant il a promis de faire tout ce qui serait possible, et les troupes à tes ordres en recevront bien certainement.

.....

Salut et fraternité.

Signé : BOURNIER.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul
est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

Au quartier général, à Strasbourg, le 22 frimaire de l'an 3^e de la République française, une, indivisible et démocratique (13 décembre 1794).

VERNIER, *adjudant général, chef de brigade, à SAURIA, général de brigade, commandant à Herlisheim.*

Je reçois à l'instant, mon cher général, ta lettre relative à la distribution de l'eau-de-vie qui n'a pas encore été faite aux troupes de ta brigade. Le commissaire-ordonnateur Prieur m'avait écrit qu'elle se ferait le vingt; j'ai encore été hier chez lui pour cet objet, et Alexandre m'a promis que demain il enverrait à Herlisheim un préposé avec la quantité d'eau-de-vie nécessaire pour les troupes qui gardent le Rhin dans ta brigade. Si cet envoi n'est pas effectué dans le jour, je te prie de m'en faire prévenir, afin de faire accélérer cette affaire.

Salut et fraternité.

Signé : VERNIER.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

LIBERTÉ. — FRATERNITÉ. — ÉGALITÉ.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général de Strasbourg, le 11 brumaire de l'an 3^e de la République, une et indivisible (2 décembre 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, au général SAURIA, commandant de la brigade de gauche.*

Le vinaigre, dans ce temps-ci, est nuisible aux troupes, d'après l'avis des officiers de santé; en conséquence, la soustraction de ce

liquide ne peut devenir dangereuse comme tu me le marques dans ta lettre du 10 courant. Il aurait été déjà fourni de l'eau-de-vie aux troupes sans les réclamations qui ont été faites par le commissaire-ordonnateur sur la pénurie qui ne permet pas d'en délivrer. Néanmoins, je vais écrire de nouveau au commissaire-ordonnateur pour cet objet.

Salut et fraternité.

Signé : DIÈCHE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ.

Isle-du-Rhin, le 27 messidor, l'an 2^e de la République française, une et indivisible (16 juillet 1794).

LAMBERT, *commandant l'Isle-du-Rhin, au citoyen SAURIA, général de brigade, commandant la citadelle de Strasbourg.*

Le chef du bataillon de Châtillon vient de me porter une plainte contre le citoyen Brevet, commissaire des guerres, relativement au vinaigre accordé aux troupes de la République, campées ou cantonnées.

Par un ordre du général de division, il est accordé une pinte de vinaigre pour 60 hommes; ce commissaire a réduit le bon qui lui a été présenté par le Conseil d'administration de ce bataillon, à une demi-pinte pour ce même nombre.

Les grandes chaleurs, le peu de nourriture et surtout les mauvaises eaux qui sont dans l'Isle peuvent nous donner une quantité considérable de malades qui iraient, au détriment du service, en nous privant de nos frères d'armes.

En conséquence, je t'invite à donner des ordres pour que la quantité de vinaigre accordée aux défenseurs de la République leur soit délivrée, sans qu'un commissaire des guerres puisse, de son autorité privée, faire des règlements à sa guise, et refuser formellement de signer les bons qui lui sont présentés.

Depuis quelques jours, ces braves gens tombent malades; tous ces retards ne peuvent être que nuisibles; je te prie de presser la livraison de ce vinaigre le plus promptement possible.

Je t'observe aussi que ce bataillon n'a point de fourgon et qu'il

leur a été fait difficulté pour conduire ce vinaigre. Il serait nécessaire que tu ordonnes au commissaire des guerres chargé de cette partie, de faire fournir la voiture pour le conduire au camp.

Salut et fraternité.

Signé : LAMBERT.

ORDRE DE LA BRIGADE

du 30 prairial, 3^e année républicaine (19 juin 1794).

Les troupes sont prévenues qu'à compter du 1^{er} messidor prochain, le vinaigre leur sera délivré, conformément aux règlements, deux fois par décade, à raison d'une pinte pour vingt hommes par jour.

Le Général de brigade,

Signé : SAURIA.

Extrait d'une lettre du général MICHAUD, au général SAURIA, inspecteur des eaux-et-forêts à Lons-le-Saunier.

Magdebourg, le 15 février 1812.

.....
..... Je suis étonné de la cherté que tu me dis qu'on y éprouve (à Lons-le-Saunier); quoique la dernière récolte n'ait pas été bonne dans ce pays et qu'il y ait une forte consommation, le renchérissement des grains n'a eu lieu que depuis deux mois, et, comme tu le penses bien, on n'en est pas au point de faire, *comme nous l'avons vu*, du pain avec des pommes de terre.....
.....

Signé : MICHAUD.

ARMÉE DU RHIN-ET-MOSELLE.

Au quartier général, à Oberingelheim, le 9 prairial, 3^e année de la République (29 mai 1795).

Le représentant du peuple, RIVAUD, près l'armée du Rhin-et-Moselle.

Considérant les difficultés qui retardent et entravent l'approvisionnement de l'armée, l'épuisement du territoire qu'elle occupe, le

danger de consommer avec peu de mesure les dernières ressources qu'il peut présenter ; qu'il résulte des divers essais qui ont été faits, que la farine d'avoine blutée et tamisée, et celle de pois, mélangées dans une quantité modérée avec celle de seigle, froment et espiotte (1), donnent un pain qui n'est pas de beaucoup inférieur au produit des mélanges ordinaires ; qu'il en a été fait usage dans la guerre de la Vendée, et que dans plusieurs contrées en France, les habitants ne consomment habituellement que du pain d'avoine, et qu'il serait imprudent de rejeter, dans un temps de disette, aucun moyen d'assurer la subsistance des armées,

Arrête ce qui suit :

ART. 1^{er}. — A dater de ce jour, le commissaire-ordonnateur en chef de l'armée du Rhin-et-Moselle fera mettre à la disposition de l'agent des vivres, les avoines existant tant dans les magasins de l'armée que dans ceux de la 5^{me} division militaire.

ART. 2. — Jusqu'à la récolte prochaine, les avoines seront employées à la fabrication du pain de munition, dans la proportion et suivant la manière qui seront ci-après déterminées.

ART. 3. — Elles seront égrugées avant la mouture, et les farines, blutées et tamisées.

ART. 4. — Le son et débris qui en proviendront seront mis à la disposition de l'agent des fourrages, pour être distribués aux chevaux de troupes.

ART. 5. — L'agent des vivres sera autorisé à faire de nouveaux achats d'avoine, au cas que la quantité de celle qui existe dans les magasins ne puisse pas suffire pour assurer d'une manière certaine la subsistance des troupes de l'armée du Rhin-et-Moselle, jusque et y compris un mois après la récolte du seigle.

ART. 6. — Il est aussi autorisé de faire entrer dans la fabrication du pain une certaine quantité de farine de pois non blutée, mais passée deux fois sous la meule.

ART. 7. — La quantité de farine d'avoine à mélanger avec celles de froment, espiotte ou seigle, ne pourra excéder trois parties sur huit, ni celle de pois au-dessus d'un huitième.

ART. 8. — Pour remplacer cette consommation extraordinaire

(1) Épeautre.

des avoines, l'agent des fourrages mettra dans ces achats la plus grande activité.

Signé : RIVAUD, et GONET, secrétaire.

Pour copie conforme :

Le Commissaire des guerres,

Signé : GILLET.

DEVILLAINÉ, *officier de santé, attaché au 17^m bataillon de la Côte-d'Or, aux membres composant le Conseil d'administration.*

Citoyens,

L'établissement formé pour les galeux, à Gombsheim, offre les inconvénients qui suivent :

1° Les chambres qui les composent sont froides et meurtrières par égard aux portes qui y manquent, et à plusieurs fenêtres qui sont très-mal closes.

2° L'on ne peut donner à ces chambres la chaleur requise au moyen des fourneaux et des cheminées dont on est au dépourvu.

3° Les galeux couchent sur la paille, sur les planches, la plupart sans sac ni couvertures.

D'où j'infère, la saison devenant chaque jour de plus en plus rigoureuse, que l'on ne saurait sans risques froter les galeux dans ledit établissement; pourquoi je renvoie à votre décision s'il n'y aurait pas plus d'avantage de faire passer dans les hôpitaux de Strasbourg ou ailleurs ceux qui seraient atteints de la gale, principalement ceux dans lesquels cette maladie est déjà invétérée.

Gombsheim, le 11 frimaire, l'an 3^e de la R. U. I. (2 décembre 1794),

Signé : DEVILLAINÉ. O. D. S.

Pour copie conforme. Signé : SELMIS, chef.

(A suivre).

LISTE

DES CHEVALIERS DE SAINT - GEORGES.

(Fin).

Louis d'Andelot, 1628-1629,
Claude-François, comte de Grammont, 1628-1665,
Philibert de Poligny, 1629-1636,
Jean-Melchior de Culz, 1629, — mort la même année,
Humbert d'Haraucourt, 1629-1636,
Jean-Jacques de Bickerswich, 1629-1636,
Adrien de Salives, 1629-1657,
Denis de Byans, 1630-1636,
J.-B. de Thon, 1632-1674,
Pierre de Culz, grand-chantre du chapitre de Baume, 1632-1636,
Africain de Montagu-Boutavent, 1632-1688,
Humbert-Louis de Vesoul, 1633-1669,
Hermanfroy-François, baron d'Oiselet, 1633-1634,
Thomas de Jouffroy, 1636, — mort la même année,
Claude-Antoine de Vaudrey, 1647-1674, *Gouverneur de l'Ordre*,
Marc de Montagu de Boutavent, 1647-1661,
Gérard de Rosières, 1647-1662,
J.-B. de Pierrefontaine, 1647-1648,
Gaspard de Moustier, baron d'Igny, 1648-1669,
Charles-Emmanuel de Gorrevod, élu archevêque de Besançon,
1649-1659,
Emmanuel-Philibert de Vaudrey, 1649-1683,
Jean-Charles du Tartre, 1649-1650,
Claude-Louis de Falletans, 1649-1700, *Gouverneur de l'Ordre*.
Philippe de la Baume-Saint-Amour, 1650-1688,
J.-B. de Gilley, 1650-1698,
Jean-Antide de Montagu, 1650-1694,
J.-B., comte de la Tour-Saint-Quentin, 1650-1654, tué au siège
d'Arras,
Jean de Bressey, 1650-1669,
Claude-François d'Iselin, 1651-1661,
Michel de Villerslafaye, 1651-1679. Cri : *Les fidels de Villers-*
lafaye,

Ardouin d'Amandre, 1651-1674,
Catherin de Marnix, 1651-1667,
Pierre du Pin, 1651-1692,
Thomas de Lezet, 1651-1680,
Frédéric de Chavirey, 1651-1683,
J.-B. de Saint-Mauris-le-Muids, 1651-1661,
Henri de Champagne, 1651-1662,
Emmanuel-Philibert de Fouchier, baron de Savoyeux, 1651-1667,
Ferdinand-Eléonore de Poitiers, 1652-1664,
Ferdinand-François-Just de Rye, 1652-1658,
Claude-Antoine du Tartre, 1652-1705,
Marc-Antoine d'Orsans, 1652, — mort la même année,
Jean-Claude de Chaffoy, 1652-1666,
Jean de Raincour, 1652-1661,
Philippe-Guillaume de Montrichard, 1652-1688,
Antoine-François de Crosey, dit *l'Ours*, 1653-1668. Devise : *Je terrasse qui m'agace*,
Gaspard de Blicterswich, 1653-1692,
Charles-François de la Baume, 1654-1713,
Claude d'Achey, 1654-1699,
Jean-Claude de Poligny, 1654-1666,
Melchior de Grachaux, 1654-1683,
J.-B., comte de Scey, 1654-1678,
Jean-Claude de Beaujeu, 1654-1685,
Antoine-François de Jouffroy-la-Vaivre, 1654-1674, chanoine,
François de Jouffroy-Gonsans, abbé, 1654-1656,
Thomas de Moustier, 1654-1703,
Christophe de Culz, 1654-1661,
Adam, comte de Laverne, 1654-1681,
Adrien, comte de Lallemand, 1654-1657,
Gaspard de Marnix, 1654-1671,
François de Trestondans, 1654-1699,
Pierre-Eugène d'Achey, 1655-1671,
Claude-Louis-Ferdinand d'Andelot, 1655-1674, mort des blessures qu'il reçut au siège de Besançon,
François de Vers-Merceret, 1655-1684,
Claude-François, comte de Lallemand, 1656-1671,
Ferdinand de Vizemal, 1656-1713, gouverneur du fort St-Anne,

Jérôme-Balthazar de Culz, 1657-1704,
Antoine de Marenche, 1657-1696,
Jean-Claude de Chassagne, 1657-1689,
Claude de Vesoul, 1659-1693,
Philippe-Emmanuel de Montfort, 1661-1683,
François de Saint-Mauris, 1662-1688,
Ferdinand-Mathieu de Saint-Mauris-Grilla, 1662-1689, commandant de Besançon à l'époque du siège,
Antoine-François de Crosey, 1663, — *se fit capucin en 1671*,
Jean-Claude de la Tour-Saint-Quentin, 1663-1672,
J.-B. d'Enskerke, 1664-1693,
Antide de Constable, 1664-1711,
Jean-Claude, comte de Scey, 1664-1713,
Louis de Scey, 1664-1682,
Claude-Paul de Bauffremont, marquis de Listenois, 1664-1674,
Thomas de Vy, 1665-1697, marié à Adrienne de Beaujeu, puis jésuite,
Ferdinand d'Iselin, baron de Lanans, seigneur d'Avilley, 1665-1697,
Claude-Marie Dupin, 1667-1723,
Joseph-Jofroy de Jouffroy, 1669-1736,
Claude-Joseph de Salive, 1670-1709,
Jean-Claude de Louverot, 1671-1708,
François-Elion d'Andelot, 1671-1674,
Claude de Villerslafaye, 1671-1701,
Gabriel de Belot, seigneur de Chevigney, 1672-1699,
Jean-Gabriel, comte de Grammont-Boutavent, 1673-1674,
Prosper-Ambroise de Précipiano, 1673-1706, gouverneur de la citadelle de Besançon, etc. Devise : *Dieu et mon épée*,
François-Gabriel de Jouffroy, 1673-1708,
Charles de Champagne, 1674-1701,
Claude-Ferdinand de Wiltz, 1674, — mort la même année,
François-Hyacinthe de Lannoy, 1674-1725,
Frédéric-Eléonore, marquis de Poitiers, 1679-1713, *Gouverneur de l'Ordre*,
François de Villerslafaye, 1679-1708,
Jacques-Nicolas de Moustier, baron d'Igny, marié à Catherine de Pra, 1679-1690,

Claude-Nicolas, comte de Moustier, 1679-1738,
Nicolas-Joseph, comte de Vaudrey, 1679-1732,
Bénigne-François du Tartre, 1679-1702,
Guillaume, marquis de Raincour, 1679-1734,
Philippe-Joseph, marquis de Falletans, 1679-1726,
Ferdinand de Falletans, 1679-1687,
Jean-François de Lavier, 1679-1708,
Humbert-Joseph, comte de Précipiano, 1679-1739,
Claude-Denis de Crosey, chanoine de Baume, 1680-1691,
Jean-Simon de Rozières, 1680-1735,
Charles-Humbert de Vers-Merceret, 1680-1704,
Pierre-Joseph de Saix, 1681-1732,
Charles-Emmanuel, comte de Saint-Mauris, 1681-1719,
Jean-Simon de Saint-Mauris-le-Muids, 1682-1720,
Jean-Claude-Joseph de Froissard, 1682-1750,
Philippe-Joseph de Moustier, chanoine de Saint-Claude, 1682-1713,
J.-B. de Chavirey, 1683-1719,
Philippe-Eléonore de Belot-Villette, grand-prieur de Gigny, 1685-1705,
J.-B. de Constable, 1685-1718,
Jacques-Antoine de Belot, seigneur de Villette, 1686-1712,
Alex. de Belot, seigneur de Chevigney, 1687-1699,
Claude-François de Franchet-d'Estavayer, chanoine, 1688-1732,
Antoine-Pierre de Saint-Mauris-Châtenoy, 1692-1707,
Jean-Baptiste de Précipiano, baron et seigneur de Cuse, 1692-1742,
Ferdinand-François de Belot, seigneur de Chevigney, 1694-1742,
Charles-Antoine de la Baume-Montrevel, 1695-1745,
François Dupin, doyen de Baume, 1695-1718,
Charles-Baptiste, comte de Lallemand, 1696-1730,
Claude-François du Louverot, 1696-1717,
Antoine-Joseph du Tartre, blessé au siège de Conis, 1697-1709,
Nicolas-J.-B., comte de Montrichard, 1697-.....,
Thomas de Lallemand, 1698-1726,
Jean-Jacques-Ignace-Bonaventure de Froissard-Broissia, 1699-1712,
Philibert-François de Belot, 1699-1710,

Charles-César, marquis de Saint-Mauris, 1700-1704, *Gouverneur de l'Ordre* en 1701,
Jean-Ignace-François de Froissard, 1700-1711,
Eléonore-Bénigne du Pasquier-la-Villette, 1700-1761,
Philibert-Eléonore-Joseph de Marnix, 1701-1728,
Joachim-Edme de Trestondans, 1701-1717.
François de Froissard, 1701-1728,
Claude-Joseph de Saint-Mauris, 1703-1725,
Jean-Gaspard de Visemal, 1703-1724,
Antoine-Joseph de Lallemant, 1704-1706,
Laurent-Emmanuel de Visemal, 1705, — mort la même année,
Eléonore-Hyacinthe de Belot-Larians, 1705-1751,
Antoine-François de Rosières, 1707-1749,
Louis de Tournon, 1707-1718,
Georges de Tournon, chanoine, 1707-1720,
Antide-Marie de Prat, 1708-1756, *Gouverneur de l'Ordre* en 1725,
Ferdinand-Joseph, comte de Poitiers, 1708-1715,
Claude-Humbert de Lezet, 1708-1732,
Jean-Christien, marquis de Watteville, 1708-1724, *Gouverneur de l'Ordre* en 1714,
Charles-Emmanuel de Jouffroy, 1710-1757,
Hyacinthe d'Iselin, baron de Lanans, 1710-1746,
Philibert-Marie-Joseph de Ballay-Marigna, 1710-.....,
Alex.-Louis de Belot-Chevigney, 1710-1724,
Claude-François-Eléonore de Saint-Mauris, 1712-1751,
Claude-Joseph de Mouchet-Battefort, marquis de Laubespain, 1712-1762,
François de Ballay-Marigna, 1712-1745,
Claude de Belot-Villette, chanoine, 1713-1714,
Thomas de Jouffroy, marquis de Novillars, 1714-1746,
François-Alex. de Jouffroy, 1714-1763,
Antoine-François de Blicterswich-Montcley, 1715-1734, archevêque de Besançon,
Hyacinthe de Belot-Chevigney, chanoine, 1715-1757,
Claude-Louis, comte de Scey, 1715-1731,
Jean-Antoine de Scey, 1715-1738,
Jean-Claude de Saint-Mauris-le-Muids, 1715-1717,
Henri de Ballay, 1716-.....,

Charles-François-Ferdinand de la Baume, marquis de Montrevel, 1716-1737,

Frédéric-Eugène, comte de la Baume, 1716-1735,

Ferdinand-François-Florent, marquis du Châtelet, baron et seigneur de Torpes, Montboillon, les Magny, 1716-1756,

Philippe-Paul, comte de Crécy, 1718-1758,

Laurent-Gabriel de Montrichard, 1720-1768,

Pierre-Joseph, marquis de Montrichard, 1720-.....,

Frédéric de Lallemand, chanoine, 1721-1726,

Jean-François-Daniel de Belot, 1721-1768,

Charles-Octave, marquis de Salives, 1722-1730,

Théodule-François-Joseph, marquis de Grammont, 1722-1742,

Claude-François, marquis de Jouffroy-d'Abbans, 1724-.....,

Joseph-Ignace de Froissard, marquis de Broissia, 1724-.....,

Philippe-Xavier, marquis de Moustier et de Bournel, reçu en 1724-.....,

Jean-Prosper, marquis de Falletans, 1724-.....,

Antide-Joseph de Jouffroy-d'Uxelle, chanoine, 1724-1768,

Claude-Charles du Tartre, 1724-.....,

Antoine-Sébastien du Pasquier-la-Villette, grand-prieur du chapitre de Baume, 1725-1748,

Claude-Anne-François de Saint-Mauris-Montbarrey, 1725-.....,

Ferdinand Guyot de Malseigne, 1725-1758,

François-Gabriel de Lezet, marquis de Marnésia, 1725-.....,

Charles-Antoine de Guyot-Malseigne, 1725-1754,

Clériadus de Pra, 1725-1754,

Philippe-Gaspard, marquis de Champagne, 1726-1735,

Gaspard de Pra, 1727-1757,

Gérard-Gabriel de Vers-Merceret, 1727-1757,

Anne-Marie-Joseph-Eugène de Salives, 1728-1740,

Antide-François de Constable, 1728-.....,

Ph.-Henri-Laurent, comte de Lallemand, 1731-.....,

Alex.-Joseph de Montrichard, 1732-1734,

Claude-Joseph de Grivel, 1732-1764,

Claude-Louis-Albert de Lezet, évêque d'Evreux, 1734-.....,

Alex., comte de Scey, 1735-.....,

Antoine-Joseph du Pasquier, 1736-.....,

Jean-Claude-Thomas de Lallemand, chanoine, 1737, — mort la même année,

Jacques-François Coquelin, marquis de Germigney, 1738-.....,
Jean-Marie de Marnix, 1739-1768,
Philibert-Joseph de Belot-Rozet, chanoine, 1739-1759,
Gabriel de Raincour, doyen du chapitre de Baume, 1740-.....,
Claude-François de Falletans, doyen de chapitre, 1740-.....,
Pierre, marquis de Grammont, Grange, baron de Villersexel,
1741-18.., *Gouverneur de l'Ordre* en 1757,
Eugène, baron de Grammont, 1741-1742,
Jacques-Antoine de Rozières, 1741-.....,
Charles-Prosper de Raincour, 1741-.....,
J.-B., marquis de Raincour, 1741-.....,
Claude-Humbert de Raincour, 1741-.....,
Béat-J.-B. de Thuillière, 1741-1760,
Nicolas, comte de Lallemand, 1742, — tué à la bataille de
Dettingen,
Claude-Eugène, marquis de Jouffroy-d'Abans, 1745-.....,
Clériadus du Pasquier-Viremont, 1746-1760,
Humbert-Emmanuel-Dominique du Saix, 1746-.....,
François-Joseph de Jouffroy, seigneur de Montmartin, 1746-
1761,
Louis-Joseph de Jouffroy, 1746-.....,
Michel de Jouffroy, 1746-.....,
F.-X., marquis de Champagne, 1746-.....,
François de Ballay, 1747-1764,
Henri-Antoine-Franç. de Belot, marquis de Chevigney, 1747-.....,
Charles-Gayetan de Raincour, chanoine, 1747-1770,
Frédéric-Gabriel du Pasquier-la-Villette, chanoine de Baume,
1748-.....,
François-Gabriel de Jouffroy-Gonsans, abbé des Trois-Rois,
évêque de Gap, puis du Mans, chanoine, 1748-.....,
Henri-François de Rosières, 1749-18..,
Eléonore-Alex. de Belot-Montbozon, chanoine, 1749-.....
Isidore-François-Philippe de Guyot, 1749-1788,
Claude-Franç., marquis de Salives, seigneur de Genevrey, 1749-.....,
Jean-Baptiste de Scey, chanoine, 1749-.....,
François-Gabriel de Jouffroy-d'Abans, chanoine, 1749-.....,
Nicolas-Gabriel de Pouthier, reçu en 1750, — mort à l'armée
de Condé,
Ferdinand, comte de Grammont, 1751-.....,

Thomas de Guyot-Malseigne, 1751, — mort à Anspach émigré,
Claude-Nicolas, comte de Grivel-Saint-Mauris, 1751-1821,
Claude-Gaspard de Lezet-Marnésia, 1752-.....,
Pierre-Marie, comte de Saix, 1752-.....,
Erard de Sonnet, seigneur d'Auxon, 1753,
Joseph-Péronne du Tartre, chanoine, 1757-.....,
Jérôme, comte de Boutechoux, 1757-.....,
François-Gabriel de Mouchet-Battefort, marquis de Laubespain,
1760-.....,
Claude-Antoine de Rosières, infirme, émigra, 1760, — mort à
l'armée de Condé,
Antoine-Eléonore de Pouthier, seigneur de Gouhélans, 1762-
1825,
Claude-Eugène Bernard, 1763-.....,
Claude-François Coquelin, 1763-.....,
Philippe-Joseph de Franchet de Rans, 1763.....,
Michel-Joseph-Christophe de Raincour, 1764, — mort la même
année,
Alex. de Guyot-Malseigne, 1764-.....,
Hugues-Gabriel de Buzon, 1764-.....,
Etienne de Buzon de Fontaing, 1764-....., gouverneur du fort
Saint-André, à Salins,
Marie-Charles de Froissard, 1764-.....,
Claude-François de Rosières-Sorans, 1764-.....,
Gaspard-Joachim de la Rochelle, seigneur de Cuse, 1764-.....,
François-Christophe de la Rochelle, 1764.....,
Louis-Gabriel de Raincour, chanoine, 1765-.....,
Paul-Bonaventure, marquis de Falletans, 1765.....,
Théodulé-François d'Iselin, baron de Lanans, 1765-....., sei-
gneur de Roulans,
Louis-Maximilien d'Iselin de Lanans, 1765-....., seign. d'Avilley,
Alexandre-Eléonore de Saint-Mauris, 1765-.....,
Hippolyte-François-Philippe, comte de Lallemand, 1767-.....,
Philippe, etc., comte d'Esterno, 1767-.....,
Claude etc, de Sagey, seigneur de Naisey, 1768-.....,
Claude-Ignace.... de Franchet-de-Rans, évêque, 1769-.....,
Gabriel....., comte de Lallemand-Vaite, 1769-1797, mort à l'ar-
mée de Condé,
Jean-Etienne de Vers, 1769-17..,

Ignace-Bernard de Falletans, chanoine, 1770-1783,
Gérard-Marie-François de Vers, 1770-17...,
Emmanuel-Philippe, comte de Salives, 1770-.....,
Charles-Henri, comte de Rosières-Sorans, 1771-18.,
Gaspard.... d'Ambly, capitaine de cavalerie, 1771-1795,
Jean-Marc, comte Mouchet de Battefort de Laubespain, chanoine,
1772-18.,
François d'Ambly, capitaine de cavalerie, 1772-.....,
Antoine d'Amandre, 1773-1823,
Antoine-Pierre, marquis de Raincour, seigneur de Fallon, lieu-
tenant-colonel de cavalerie, reçu en 1773,
Charles-Ignace, marquis de Raincour, colonel de carabiniers,
1773-1831,
Claude-Balthasar, marquis de Jouffroy, seigneur d'Abbans,
1773-.....,
Jean-Joseph Moyria-Maillac, 1773-.....,
François-Abel de Moyria-Maillac, chanoine, 1773-.....,
Claude-Antoine-Louis, marquis de Champagne, capitaine au ré-
giment d'Artois, 1773-1820,
Adrien-Gabriel, comte de Champagne, 1773-1828,
Charles-Antoine-Gabriel Bernard, 1775-1791,
Charles-Claude....., comte de Poligny,
Claude, marquis de Froissard, 1775-1820,
Ferdinand de Crécy, 1776-1814,
Gaspard-Emmanuel de Crécy, 1776....
Arnauld-Hilaire, comte Mouchet-de-Laubespain, chanoine,
1777.....,
Louis Belot de Roset, chanoine, 1777-.....,
Claude-François-Adrien, marquis de Lezet-Marnésia, 1777,
François-Philippe, marquis de Marmier, baron de Ray, reçu en
1777, — mort en Quartiers : Marmier, Rance, Hamilton, Maccan,
Guillaume-Marguerite Boutechoux, 1778-.....,
François-Joseph, comte de Maclerc, capitaine, 1778-.....,
Anne-Etienne-Gaspard de Lezet-Marnésia, 1779-.....,
Claude-Joseph de Bousies, 1779-.....,
François de Bousies, 1779-.....,
Eugène-Joseph, vicomte de Bousies, 1779-.....,
Claude-Gaspard, comte de Lezet-Marnésia, abbé d'Acéy, 1780-.....,
Jean-Bernard, comte de Moyria-Maillac, chanoine, 1781-.....,

Edme-François Buzon, chanoine de Baume, 1784-.....,
Gabriel-Etienne, comte de Montrichard, 1781,
Agathe-Ange-Marie-Bernard, comte de Montessu, 1782-.....,
Philippe de Franchet, 1782-.....,
Antoine de Bousies, seigneur de Champvans, 1783-.....,
Messire Marie-François-de-Sales-Alexandre-Théodule, marquis
de Gramont-Grange, baron de Villersexel, Dracy, capitaine de
cavalerie au régiment royal de Lorraine, marié à Rosalie de
Noailles, reçu en 1784; il fut des premiers à se rendre auprès de
Monsieur, à Vesoul, lors de sa rentrée en France, pour lui offrir
ses hommages et ses services,
Marie-Charles-Joseph, comte Mouchet-de-Laubespain, 1784-.....,
Joseph Ruffe, chevalier Mouchet-de-Laubespain, 1784-179.,
Emmanuel-Martin, marquis de Jouffroy, seigneur de Gonsans,
1784-1816,
Henri-Gabriel, comte de Montrichard, chanoine, 1785-1816,
bienfaiteur de ses compatriotes émigrés par des quêtes qu'il fit
faire même dans toutes les cours,
Claude-Alex.-Bonaventure-Fidèle, comte de Grivel, 1786-.....,
Edmond de Moyria-Maillac, 1786-....., chanoine,
Guillaume de Boutechoux, 1787-....., chanoine,
Nicolas, marquis de Falletans, 1787-.....,
Charles-Emmanuel de Saint-Mauris-Châtenois, 1787, — mort la
même année,
Charles-Emmanuel-Polycarpe, marquis de Saint-Mauris, 1787,
élu Gouverneur de l'Ordre en 1823,
Jacques-Paul, comte de Montrichard, 1788-....., chanoine,
Gabriel-Joseph-Elzeard de Rosières, 1788-1818,
François-Joseph-Elisabeth, chevalier de la Rochelle, 1789-.....;
le cadet s'appelait Mina de la Rochelle, mort indigent,
Bernard de Falletans, 1789-.....,
Charles, marquis de Moustier, maréchal des camps et armées
du roi, reçu en 1789-.....,
Eléonore-François-Elie, marquis de Moustier, reçu en 1789-1817,
Claude-François-Dorothée, comte de Jouffroy, seigneur d'Abans,
reçu en 1789-....., .

A la Restauration, les Chevaliers de S^t-Georges étaient réduits
à 25. Il fut procédé alors à 32 réceptions dans l'ordre qui suit :

Pierre-Georges, comte de Scey, 1816-....., **préfet du Doubs**,
Gabriel-Bernard, comte de Saint-Mauris, 1816-.....,
Charles-Emmanuel-Auguste, marquis de Saint-Mauris-Châtenois,
1816-....., pair de France,
Claude-François, comte de Sagey, 1816-....., **évêque de Tulle**,
Félix, comte de Jouffroy-Gonsans, 1816-.....,
Etienne de Champdivers, 1816-.....
Pierre, marquis de Grammont-Grange, 1816-1822,
Victor-Alex. de Saint-Mauris-Lambrey, 1816-.....,
Patrice-Gabriel-Bernard, comte de Rully, 1816-1831, pair de
France,
Alex., marquis de Froissard-Bersaillin, 1816-....., pair de
France,
Charles, marquis de Champagne, 1816-.....,
Charles-Ed., comte de Froissard-Broissia, 1816-.....,
Charles-Joseph, marquis de Franchet de Rans,
Claude, marquis de Jouffroy-d'Abans, 1816-.....,
Louis, vicomte de Jouffrey-d'Abans, 1816-.....,
Charles, comte d'Amandre, chanoine, 1816-.....,
Claude, comte de Grivel, 1816-.....,
Xavier, marquis de Champagne, 1816-.....,
Marc, comte de Champagne, 1816-.....,
Clément-Edouard, marquis de Moustier, pair de France, reçu
en 1816, — mort en 1831,
Nicolas de Maclerc, 1816-.....,
Philippe de Froissard-Broissia, 1816-.....,
Louis de Froissard, comte de Broissia, 1816-.....,
Louis, comte de Montrichard, 1816-.....,
Aimé, marquis de Ballay, 1816-.....,
Frédéric Boutechoux de Chavanne, 1816-.....,
Albert Boutechoux de Chavanne, 1816-.....,
Albert, comte de Lezet-Marnésia, **préfet de Lyon sous Bona-**
parte et préfet de Blois sous Louis XVIII, destitué pendant les 100
jours et replacé à Blois ensuite, 1816-.....,
Louis de Saint-Mauris-Châtenois, 1816-.....,
Ange, comte d'Esterno, 1817-.....,
Emmanuel Mouchet, comte de Laubespain, 1817.....,

Cette liste contient 1004 noms, depuis Philibert de Molans à

Emmanuel Mouchet, comte de Laubespín.

Quinze Chevaliers de Saint-Georges seulement ont été Gouverneurs de l'Ordre, depuis Philibert de Molans à Charles-Emmanuel-Polycarpe, marquis de Saint-Mauris. (1)

Parmi les auteurs assez nombreux qui ont écrit sur la Chevalerie de Saint-Georges, ceux auxquels nous avons fait pour cette étude les plus considérables emprunts sont : Dunod, Gollut, Th. Varin, de Pouthier et de Saint-Mauris. Il est juste de leur rendre en fin de compte ce qui leur appartient. *Cuique suum*. Ceux qui désireraient faire de nouvelles recherches sur la matière pourront consulter avec profit :

L'Essai de M. Edouard Clerc, tome II, page 314.

L'Histoire du diocèse de Besançon, par M. l'abbé Richard, tome II, page 81.

Le père Honoré de Sainte-Marie, carme déchaussé, dans sa Description historique sur la Chevalerie, manuscrit de l'abbaye Saint-Vincent, aujourd'hui à la bibliothèque de Besançon.

Saint-Allais, Nobiliaire universel.

Dom Grappin, Histoire du comté de Bourgogne et Mémoire historique sur les guerres du XVI^e siècle dans le comté de Bourgogne.

L'ouvrage anglais de Comise, sur les ordres militaires, tome I^{er}, page 279.

Comte de Saint-Ange, Tableau des ordres de chevalerie, 1819.

Dunod, Idée de la noblesse, *in fine*.

Cherin, France chevaleresque.

Etat de l'illustre Confrérie de Saint-Georges. Besançon. Couché, 1663, in-folio v. Livre rare et précieux. On a réuni à l'exemplaire de cet ouvrage, qui se trouve à la Bibliothèque de Besançon, une continuation manuscrite de la liste des Chevaliers jusqu'en 1762.

(1) L'auteur de l'*Aperçu succinct sur l'Ordre des Chevaliers de Saint-Georges*. Vesoul, 1833. — Voir ce que nous avons dit de ce livre *supra*, chapitre IV, *in fine*. Nous n'avons pas cru devoir ajouter à chacun des noms composant la liste des Chevaliers de Saint-Georges leurs quartiers de noblesse et la description de leurs armoiries. Le lecteur qui désirerait connaître ces détails, les trouvera dans le livre de Saint-Mauris.

Gollut, livre 13, chapitre 26, etc.

Annuaire du Doubs, années 1818, 1826, 1827, 1828, etc.

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Notre Ecole de fromagerie a commencé à fonctionner le premier juin. Nous voudrions voir toutes les fruitières du département adopter l'organisation et le fonctionnement de cette importante fondation. C'est dans ce but que nous nous proposons de donner, une fois par mois, quelques détails sur les opérations pratiquées, les succès obtenus, et même sur les échecs subis dans cette Ecole. Nous arriverons ainsi à faire connaître les bonnes pratiques et à signaler les mauvaises.

Le but de cette Ecole est d'appliquer, petit à petit, non pas des innovations, mais seulement des procédés en petit nombre, qui à l'étranger et en France ont reçu la sanction de l'expérience et ont amélioré en qualité et en quantité les produits de l'industrie laitière, une des sources principales de la prospérité de notre département.

Un autre but non moins important à atteindre et qui sera l'objet d'une sollicitude toute particulière, c'est d'instruire et de former d'excellents fruitiers, faisant toutes leurs opérations méthodiquement, s'en rendant parfaitement compte, sachant agir pour le mieux dans toutes les circonstances, comprenant pourquoi il faut chauffer plus ou chauffer moins, brasser plus ou brasser moins, mettre plus ou moins de présure. Ils sauront à quelle température on doit mettre la présure et porter la cuisson du fromage, en un mot, modifier leurs opérations suivant les temps et les circonstances, et abandonner la routine pour suivre des principes bien arrêtés.

Pour être admis comme élève à l'Ecole de fromagerie de Champvaux, il faut d'abord un certificat de bonne vie et mœurs délivré par le maire de la commune. Un sujet de mœurs et de conduite irrégulières serait immédiatement renvoyé de l'Ecole.

Plus l'instruction de l'élève sera développée, plus il aura de



chances de succès ; ne sachant écrire convenablement, il serait incapable de faire un bon fruitier, car il ne pourrait prendre les notes indispensables, ni écrire sur le grand-livre et sur les carnets le lait apporté.

Il aura donc à subir d'abord un examen qui ne sera pas très-rigoureux, car la Société d'Agriculture, Sciences et Arts de Poligny, sous le patronage de laquelle est placée notre Ecole, s'est chargée de compléter l'instruction de nos élèves fruitiers pendant leur apprentissage.

Lorsque les élèves auront acquis les connaissances nécessaires pour exercer leur profession de fruitier, ils devront subir un nouvel examen beaucoup plus sérieux, après lequel, s'il est satisfaisant, on leur délivrera un diplôme.

Les élèves admis à l'Ecole n'auront à payer aucune rétribution ; ils seront logés, mais ils devront pourvoir à leur nourriture.

Ils seront employés à tous les travaux de la fromagerie ; ils pourront, toutefois, consacrer de longs moments à compléter leur instruction.

Enfin, ceux qui se seront distingués par une bonne conduite, leur travail et leurs succès, recevront avec leur diplôme des primes d'encouragement de 50, 60, 80, 100 et 150 francs en un livret de caisse d'épargne.

C'est donc le 1^{er} juin que les opérations de notre Ecole ont commencé.

Le 1^{er} juin ou le 1^{er} décembre sont des dates rigoureusement imposées pour changer le système de fabrication. En effet, dans toutes nos fruitières, la fabrication du fromage proprement dit commence toujours le 1^{er} juin, pour finir le 30 novembre ; et le 1^{er} décembre on commence la fabrication des tommes, qui finit le 31 mai. Chacune de ces catégories se vend en bloc et à des époques différentes. Le prix de vente de ces deux produits est rarement le même ; c'est pour cette raison, et pour ne léser aucun intérêt, qu'on ne peut blanchir les tailles, c'est-à-dire, régler les comptes qu'à la fin de l'une des deux périodes de fabrication que je viens d'indiquer. Dans notre nouvelle fabrication, beaucoup plus rationnelle et beaucoup plus équitable, on fabrique tout pour la Société et non pour le sociétaire, comme cela se pratique encore dans toutes nos fruitières du Jura. Ce changement radical nécessitait le règlement de tous les comptes antérieurs.

Ma nomination de Directeur de l'Ecole ne m'est parvenue que le 20 mai. Le temps qui me restait pour en préparer l'organisation était d'autant plus insuffisant que, sur les dix jours dont je pouvais disposer, je devais en consacrer la plus grande partie à aller étudier à l'exposition universelle les ustensiles de fromagerie, et choisir les plus indispensables aux premiers fonctionnements de notre Ecole. Aussi, dès le début, j'ai eu à surmonter plus d'une difficulté, et pendant les premiers jours j'ai éprouvé des déceptions d'autant plus pénibles à supporter, que je les subissais sous les yeux de sociétaires que nous avions eu tant de peine à convaincre de l'utilité de notre Ecole, destinée à perfectionner nos procédés, et qui, enfin, avaient consenti à nous confier la fabrication des produits qui forment leur principale richesse, et qu'ils ont tant d'intérêt à ne pas compromettre.

C'est pour arriver à connaître la température à laquelle on doit baratter la crème que nous avons éprouvé l'échec le plus grave. Nous avons baratté pendant quatre heures, sans résultat, dans un local dont la température, ainsi que celle de la crème qu'on y logeait, était à 16 degrés centigrades. Il est donc fort important de connaître exactement la température à laquelle on doit baratter. Avec une température trop élevée on fait perdre au beurre une partie de ses bonnes qualités, de sa consistance et de son arôme; à une température trop basse, le beurre est beaucoup plus difficile et quelquefois impossible à obtenir sans chauffer la crème. Tout le monde, dans notre pays, connaît la difficulté qu'on éprouve à obtenir le beurre pendant les grandes chaleurs de l'été et en hiver pendant les grands froids. Cette difficulté disparaîtra en portant à 19 degrés centigrades la température de la crème à baratter, au lieu de le faire à 16 et même à 14 degrés, comme le conseillent les auteurs. Nous avons baratté 50 litres de crème à 19 degrés en 30 minutes, et nous avons obtenu 17 kilog. de beurre parfait; à 17 degrés, dans la même baratte, il a fallu 50 minutes pour faire le même travail et baratter 50 litres de crème.

Dans le prochain bulletin, nous aurons fait de nouvelles expériences, et nous donnerons de grands détails sur la meilleure méthode à employer pour bien faire le beurre, et notre avis sur le mérite des barattes que nous aurons essayées.

Notre installation, beaucoup trop restreinte au début, est aujourd'hui, grâce à la bienveillante intervention de M. le Préfet, agran-

die de manière à nous permettre de fonctionner très-convenablement. Nous avons une laiterie excellente; une cave à fromage qui ne laisse rien à désirer; un local frais pour baratter pendant les grandes chaleurs; un autre local qu'on peut chauffer pour baratter pendant la saison froide.

Nous avons adopté le flottomètre pour mesurer le lait. Cet admirable instrument est le fruit d'une découverte toute récente, due au génie inventif d'un compatriote, M. Mignot, du Vaudioux, près de Champagnole, à qui je suis heureux de rendre ici toute justice. Nul autre moyen de pesage ou de mesurage du lait ne peut lui être comparé pour la certitude des résultats obtenus.

Peu de jours nous ont suffi pour constater que l'écémage par le fruitier devrait être adopté dans toutes nos fruitières. En effet, avec la crème levée par le fruitier, trois litres, et quelquefois moins, suffisent pour faire 1 kilog. de beurre, tandis qu'avec la crème recueillie par quelques-unes de nos ménagères, quatre litres ne suffisent pas toujours pour donner le même poids. Dans la crainte de laisser quelques petites portions de crème sur le lait, ces ménagères plongent leur écrémoire de manière à enlever beaucoup de bon lait, qui fournit peu de beurre et donnerait du bon fromage. En agissant de la sorte elles font subir au fromage une perte sensible en quantité et en qualité; et les 25 litres de prétendue crème qu'elles ont emportée ne produisent guère plus de beurre que les 18 litres levés par le fruitier.

Je ne quitterai pas mes lecteurs sans leur dire que j'éprouve aujourd'hui la vive satisfaction de voir notre organisation se perfectionner de jour en jour; notre personnel, très-insuffisant au début, est complet depuis le 6 juin, et je suis heureux de penser que, grâce au concours intelligent de collaborateurs dévoués, le succès de cette œuvre, si importante pour le département, me paraît assuré.

D^r BOUSSON,

Directeur de l'école de fromagerie de Champvaux.

NETTOYAGE ET CONSERVATION DES AVOINES.

De nombreux et ardents débats ont eu lieu depuis quelque temps sur les qualités alimentaires de l'avoine, et surtout sur sa vertu, qui donne de l'énergie et de la vigueur aux chevaux de trait. Ces débats



ont démontré que la question est très-complexe et ne se résout pas de la même manière dans tous les pays et sous tous les climats. Ainsi en Afrique l'orge suffit au cheval ; dans la France du Nord elle ne peut remplacer l'avoine.

L'avoine est donc toujours reconnue comme la céréale indispensable en France, dans le Centre et le Nord, pour donner aux chevaux et surtout aux autres animaux de trait, la force et l'énergie réclamés par les travaux auxquels on les emploie.

Mais pour remplir cet office précieux, l'avoine doit être récoltée et conservée dans les conditions voulues pour la préserver de toute altération. Lorsque l'avoine est altérée par une cause ou par une autre, ce qui arrive plus souvent qu'on ne le croit, non-seulement elle est sans vertu fortifiante, mais elle occasionne des désordres graves et quelquefois mortels pour les animaux de trait.

L'avoine, pour être vraiment alimentaire et fortifiante, doit être récoltée à l'état sec, afin de ne pas être exposée à la fermentation. L'avoine saine, dit Grogner, doit avoir l'écorce mince et lisse, sans rides, une odeur presque insensible, saveur féculente, une farine blanche ; elle doit être bien nettoyée, exempte de fétus, de glumes, de poussière, qui, en s'attachant aux parois du pharynx, causent des irritations douloureuses aux animaux ; elle doit être aussi exempte de corps étrangers : gravier, sable provenant de l'aire où on l'a battue. — Le nettoyage de l'avoine ne saurait être trop sévère si on tient à ne pas compromettre la santé des chevaux qui doivent la consommer.

Plus le grain est pesant, plus il est alimentaire ; mais comme la vertu tonique gît dans l'écorce, ou dans la paroi interne de l'écorce, il s'ensuit que les avoines légères sont tout aussi toniques que les avoines plus lourdes.

Pour ajouter du poids et du volume à leurs avoines, certains marchands les humectent d'avance avec de l'eau tiède. Le grain qui absorbe cette eau s'enfle et se boursouffle. Mais si la consommation est différée, le grain humecté peut fermenter et moisir. — Ceux qui achètent leur avoine doivent se tenir en garde contre ce genre de fraude. Mais ils peuvent sans inconvénient humecter eux-mêmes d'eau tiède, un ou deux jours d'avance, l'avoine destinée à leurs chevaux. Ceux-ci ne la digéreront que mieux.

L'avoine qui a subi un commencement de fermentation est boursoufflée, ridée, légère à la main ; elle contient une farine grumeleuse et grisâtre ; l'odeur est âcre et presque putride ; la saveur piquante et nau-

séabonde. — A aucun prix il ne faut donner cette avoine aux chevaux. C'est un poison des plus dangereux. Beaucoup de chevaux meurent de ces mauvaises avoines avariées, ou mal nettoyées.

Ces avoines ne peuvent être utilisées que cuites ou mélangées avec d'autres matières, pour les porcs et les volailles.

Outre la fermentation putride, l'avoine a aussi à redouter des affections spontanées qui la rendent insalubre; telles sont la rouille, le charbon, l'ergot; cette dernière affection amène la gangrène aux extrémités. Les éleveurs-cultivateurs doivent donner au triage de leurs avoines des soins aussi sévères, plus sévères même qu'au triage des autres céréales. — Nous disons plus sévère, parce qu'en raison de leur forme effilée et de leurs prolonges, les grains d'avoine se séparent plus difficilement que les autres céréales des corps étrangers et invisibles qui s'y trouvent mêlés.

On a beaucoup discuté aussi sur le meilleur mode d'emploi des avoines, pour qu'elles produisent leur maximum d'effet utile alimentaire et fortifiant.

Le concassage, dit-on, a l'inconvénient d'introduire de la farine dans les naseaux des chevaux qui aspirent fortement avec les narines en prenant leur nourriture. On a remplacé le concassage par l'aplatissage. Cette préparation a pour raison que plus la nourriture est divisée plus elle est complètement digérée et assimilée. — C'est surtout aux vieux chevaux, dont les dents sont usées, que l'avoine est utile sous cette forme. Chez les jeunes chevaux dont le râtelier est au complet, la mastication a l'avantage d'humecter l'avoine du liquide salivaire qui concourt utilement à la digestion.

Nous résumons les raisons qui ont été alléguées par les partisans des divers systèmes. En tout cas, quand on nourrit de vieux chevaux avec de l'avoine non-aplatie ni concassée, nous croyons qu'il est utile de l'amollir d'avance en l'humectant avec de l'eau chaude. Mais, avant tout et par-dessus tout, un point indiscutable en cette nature, c'est qu'il importe de n'employer que des avoines parfaitement nettoyées, exemptes de corps étrangers et de toute fermentation. C'est un point dont l'importance est trop souvent méconnue dans les campagnes, au préjudice de la santé des animaux et de la bourse de leurs maîtres.

(Bulletin du Comice agricole de Vitry-le-François).

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES.

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

La Macre ou Châtaigne d'eau. — On propose, depuis assez longtemps, l'utilisation, au moyen de cette plante, des surfaces stériles des marais et des étangs à fond limoneux, d'une profondeur de 0 mètre 35 à 1 mètre.

Cette culture est des plus faciles et des moins dispendieuses : il suffit de jeter dans l'eau quelques fruits mûrs pour que ceux-ci germent, et que la plante, qui se propage aisément, fournisse, sous le climat de Paris, deux, et sous celui de l'Italie, huit fruits.

La récolte a lieu en automne, au-moment même de la maturité, car les fruits ne tardent pas à se détacher et à tomber dans l'eau.

On mange ces fruits crus ou cuits dans l'eau ou sous la cendre comme la châtaigne. (*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, n° 3, 1878).

Liste des Oiseaux protecteurs de la Vigne (1).

— Alouette des champs, caillie, gobe-mouche, huppe, mésange à tête bleue (la mésange détruit, dans le courant de l'année, plus de 200,000 insectes. On a calculé que dans 21 jours, temps nécessaire pour nourrir la couvée, le père et la mère font absorber près de 40,000 chenilles), motteux, roitelet (un couple de roitelets, pour la nourriture de sa nichée, détruit environ 500 chenilles par jour), tarin, alouette huppée, chouette, grimpereau, linot, mésange huppée, roitelet à moustaches, bergeronnette, étourneau, grive, martinet (le martinet consomme environ 800 insectes par jour. Des ornithologistes ont même calculé, approximativement, qu'un seul martinet arrache chaque jour à la dent des insectes 1,150 grappes de raisins, et, durant la ponte de dix pyrales, par exemple, 17,250 grappes), mésange charbonnière, perdrix, rossignol, troglodyte, bouvreuil, fauvette à tête noire, hibou (à diverses reprises, on a pu constater, par centaines, les coquilles de limaces ou colimaçons au bord du nid du hibou), mauvis, mésange petite charbonnière, pitpit des buissons, rouge-gorge (petit oiseau qui, en une heure, peut donner la mort à 600 mouches ou autres insectes), trapuet, bruant, fauvette d'hiver, hirondelle des cheminées et

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, 1862, 1863, 1867, 1868, 1869, 1872, 1875, 1876 et 1877, *passim*.



autres, merle, le moineau (il mange jusqu'à 400 hannetons par jour. Un couple de ces oiseaux absorbe, par semaine, 3,000 chenilles bruches et autres insectes). Nous terminerons cette nomenclature par le pouillot, la sittelle et le verdier. (*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, n° 49, 1877).

Sulfatage des bois pour échelas (1). — L'utilisation de la force ascensionnelle de la sève recommandée, dès 1837, par le Dr Boucherie, insuffisante pour les grosses pièces, convient parfaitement aux bois d'une petite dimension et d'une longueur limitée.

L'injection des grosses pièces exige une installation et des appareils coûteux; la pénétration ascensionnelle peut être mise en œuvre sans frais par l'horticulteur ou le propriétaire.

L'époque la plus convenable pour opérer s'étend depuis le mois d'août jusqu'à la fin d'octobre, ou plutôt jusqu'à la chute des feuilles. Ces organes ont encore, à cette époque, une vitalité suffisante pour faire en 5 à 6 jours monter la solution conservatrice à 6 et 7 mètres de hauteur. — La saison du printemps est moins favorable.

On coupe donc les perches d'août à octobre, et on a soin d'en retrancher nettement toutes les branches latérales, ne conservant qu'un bouquet de ramilles et de feuilles à l'extrémité. Le jour même ou le lendemain de l'abattage, au plus tard, ces perches sont placées dans des tonneaux dont on a enlevé le fond supérieur ou dans des baquets d'une capacité suffisante. Ces vases sont aux trois quarts remplis d'eau dans laquelle on a dissout 3 kilog. environ de sulfate de cuivre par hectolitre. En écrasant ce sel, sa dissolution dans l'eau sera plus rapide. On met dans chaque vase autant de perches qu'il y en pourra tenir, en les dressant le long d'un mur ou d'un appui quelconque.

Il est bien entendu qu'on doit opérer à l'abri de la pluie, qui étendrait la dissolution. Après ces deux opérations, quelquefois après une seule, l'eau est devenue trouble et ne pénètre plus que difficilement dans les pores du bois; il faut alors décantier le liquide et jeter le dépôt qui s'est formé au fond durant le repos.

On peut encore sulfater après la chute des feuilles, mais il faut réduire les perches à la stricte longueur utile, et prolonger leur séjour dans le bain jusqu'à ce que le liquide conservateur ait dépassé la longueur dont elles doivent être enterrées. La partie qui plonge dans le

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1860, 1861, 1862, 1869, 1873 et 1874.

bain se pénètre suffisamment; mais celle placée au-dessus se sulfat lentement et irrégulièrement.

L'opération doit durer, dans ces circonstances, au moins de vingt à trente jours.

Dès que la température descend près de zéro, il n'y a plus d'absorption. L'opération s'arrête alors forcément.....

Le sulfate de cuivre doit être employé seul et pur; il est vulgairement connu sous le nom de *vitriol bleu*. Le sulfate de cuivre, suffisamment pur, se vend à peu près partout 1 franc le kilogramme.

On vend à plus bas prix, dans le commerce, du sulfate mixte de cuivre et de fer en proportions à peu près égales. Or, le sulfate de fer a la fâcheuse propriété de rendre le bois fragile, cassant, sans rien produire quant à sa conservation. Ce serait donc une mauvaise économie que d'employer le sulfate mixte.

L'opération du sulfatage ne saurait être faite avec trop de soins : les bois devront être coupés ou sciés proprement, afin que tous les pores soient ouverts pour faciliter l'absorption.

Lorsque les feuilles sont déjà tombées, on peut, à la rigueur, attendre quelques jours après la coupe. Les bois sont laissés dans le bain jusqu'à ce qu'ils n'absorbent plus de liquide; 4 à 5 jours suffisent en août, 6 à 7 en septembre, 8 à 9 en octobre; quand les feuilles sont tombées, il faut de 25 à 30 jours, et encore la pénétration est-elle le plus souvent incomplète et irrégulière; de même au printemps, où le même laps de temps est indispensable.

On ne se repentira jamais, d'ailleurs, de bains trop-prolongés, pour obtenir, autant que possible, l'incrustation par le sulfate de cuivre, de toutes les cellules et de tous les vaisseaux du bois, et l'expulsion, par conséquent, de tout le liquide séveux. C'est à l'absence de l'albumine et à l'aggrégation de ses fibres ligneuses que le cœur de l'acacia doit de pouvoir se conserver sans altération dans un milieu où tous les autres bois subiraient la putréfaction sèche ou humide.

Les bois sulfatés durent de 5 à 10 fois plus, dans des circonstances identiques, que les mêmes non-préparés; ils résistent mieux à la sécheresse comme à l'humidité; enfin, ils sont à l'abri de tous ravages d'insectes. — Lorsqu'ils doivent être placés, pourtant, au milieu d'une humidité constante ou dans l'eau, la carbonisation paraît devoir être préférée au sulfatage.

(M. BEAUNE, *Messager agricole du Midi*, octobre 1877).

La Charité faite à l'Esprit. — Sous ce titre, le LIVRE D'OR (1^{er} février 1878) recommande la création d'une bibliothèque dans chaque hôpital. Son article a été inspiré par les bons résultats de la libéralité de mon savant confrère, le regretté docteur E. Godard ; il se résume en ces termes :

« La lecture étant le pain quotidien de l'intelligence, on ne saurait trop souhaiter de voir s'établir des bibliothèques dans tous les hôpitaux, où tant de malades condamnés au repos ou à l'inaction pendant les longues heures de la convalescence, trouveront inévitablement la distraction, l'instruction et même la moralité, cette médecine de l'âme dont notre pauvre humanité a si souvent besoin. »

Je m'associe entièrement à la pensée philanthropique de M. Viscardi, et je forme avec lui les vœux les plus ardents pour la création de bibliothèques hospitalières. Mais, je l'espère, cette lacune une fois signalée, sera vite comblée par l'intelligente initiative des Commissions administratives de nos petits hôpitaux.

Extraction des Vers dans les Fruits à pépins.

— Le procédé de l'extraction des vers introduits dans les fruits est déjà bien connu ; mais il y a intérêt à propager ce mode d'opération qui peut rendre des services. M. Genué fouille dans les fruits jusqu'à ce qu'il ait extirpé le parasite. Cette opération réussit toujours par un temps sec, le soleil se chargeant de cicatriser promptement la plaie, de sorte que le fruit n'en souffre pas. En extrayant les vers à leur début, c'est-à-dire au moment où ils sont à peine visibles, la plaie que l'on fait est si insignifiante qu'elle finit par disparaître presque entièrement lorsque les fruits ont atteint leur grosseur.

(Journal de la Société centrale d'Horticulture de France, 1877).

PROGRAMME

DES SUJETS MIS AU CONCOURS POUR L'ANNÉE 1878.

Dans sa séance du mois de décembre 1878, la Société décernera des récompenses (médailles, livres, instruments, mentions honorables, primes en argent) pour tout effort accompli dans la voie du progrès et spécialement :

Agriculture.

Mémoire inédit sur les moyens simples de faire reconnaître dans les fromageries les falsifications et les altérations du lait.

Viticulture.

Plan et moyen d'exécution d'un enseignement théorique et pratique de la viticulture dans les écoles.

Géologie.

Notice géologique sur un des cantons de l'arrondissement de Poligny.

Archéologie et Histoire locale.

Étude historique sur une des communes de l'arrondissement de Poligny. Il sera tenu compte aux concurrents des recherches sur les patois locaux et des indications qu'ils donneront sur les édifices ayant un intérêt historique.

Lettres.

Causes de la dépopulation des campagnes du Jura.

Poésie.

Sujet au choix des concurrents.

Industrie et Arts.

Mémoire sur les industries nouvelles susceptibles d'être introduites avec succès dans le Jura, notamment à Poligny.

Concours facultatif.

La Société décernera des médailles d'or, de vermeil, d'argent et de bronze aux personnes dont les travaux, quel qu'en soit l'objet, lui paraîtraient dignes d'être encouragés.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES.

Les mémoires doivent être envoyés sous pli cacheté, à M. SALINS, Secrétaire de la Société, avant le 15 novembre 1878. Ces mémoires doivent être inédits et porter une épigraphe. Cette épigraphe sera répétée sur l'enveloppe d'un billet cacheté, qui contiendra le nom et l'adresse de l'auteur.

Les manuscrits ne seront pas rendus, mais les auteurs pourront en prendre copie.

LE MARÉCHAL DE TAVANES

ET L'AMIRAL DE COLIGNY

D'APRÈS DE RÉCENTES PUBLICATIONS

Par M. le Comte de LAUBESPIN

I.

En 1876, M. Pingaud publiait une étude importante sur la famille historique de Saulx-Tavanes ; aujourd'hui, pour compléter son travail, le jeune professeur de Besançon nous donne la suite des documents qui lui ont permis de juger magistralement les événements compliqués au milieu desquels il se meut avec tant d'aisance. Nous devons le remercier de satisfaire ainsi des gens du monde curieux qui demandent à être amusés et les hommes d'étude qui veulent un guide certain dans les problèmes historiques du règne de Charles IX.

Il faut admirer la sage impartialité de son jugement sur un homme supérieur qui, malgré ses facultés éminentes, ne put échapper à l'influence néfaste de l'Espagne et des Guise, et ne sut pas s'élever dans la région supérieure qu'habitaient le maréchal de Vieilleville, l'amiral Coligny ou le chancelier de l'Hospital.

Dans son premier volume, M. Pingaud, après quelques mots sur les ancêtres de Gaspard de Saulx-Tavanes, nous fait entrer de suite dans les détails de cette vie accidentée.

Né en 1509, page en 1522, Tavanes était à Pavie en 1525, et comme François I^{er}, arrachait des témoignages d'admiration à ses adversaires ; son énergie précoce séduisit le jeune duc d'Orléans. Pendant la guerre, cette fougue amenait Gaspard à porter ombre au duc Claude de Guise, le mentor du Prince. Pendant la paix, elle mettait au défi les plus ardents compagnons de la *bande enragée* des enfants de France ! Devenu lieutenant des gendarmes du jeune Prince, il le suit aux conférences de Crespy, en 1544, et l'encourage à caresser l'espoir de ressusciter cette fu-

nesté maison de Bourgogne qui, par ses qualités mal employées, mit le royaume à deux doigts de sa perte. François I^{er} ne renouvela pas la faute du roi Jean. Tavanès reconnut plus tard qu'il avait manqué à ses devoirs de bon français : « Il n'est licite à un gentilhomme, disent ses mémoires, de se donner entièrement à un prince au préjudice du roi. Etant jeune, Tavanès conseille à monseigneur d'Orléans de demander la Bourgogne au préjudice de la France, et vieux, ne veut prendre pension de monseigneur d'Anjou sans permission de Charles IX. Je conseillerais d'être éclairci de l'intention des princes avant de se donner tout à eux. Pour peu de gratification, ils risquent la vie, l'honneur, les biens de ceux qui les suivent dans leur rébellion de l'Etat. » (1)

La mort prématurée du duc d'Orléans priva Gaspard de Saulx d'un puissant protecteur; il en trouva momentanément un autre dans le cardinal de Tournon, dont il épousa, en 1546, la nièce, Françoise de la Baume-Montrevel; mais à la mort de François I^{er}, il fut enveloppé dans sa disgrâce. Montmorency, les Guise, Diane de Poitiers disposaient de toutes les faveurs. Ils rendirent pourtant justice au mérite de leur jeune adversaire, à son dévouement pour la royauté. Au surplus, l'hostilité de Diane valut à Tavanès la faveur de Catherine.

Après avoir servi à Boulogne, Tavanès passe en Piémont auprès du maréchal de Brissac. Il en est bientôt rappelé, lorsque la France, en 1552, prend possession des trois Evêchés. M. Pingaud raconte avec verve comment les populations de l'ancien royaume de Lothaire acceptèrent leur retour dans la grande famille française. Metz, sous prétexte de donner l'hospitalité au roi, admit dans ses murs une escorte qui était une armée. Le parti de Charles-Quint n'eût qu'à plier le dos. L'exclamation du capitaine allemand : « Le tour est *choué*, » indiquait que les trois évêchés étaient désormais français. Tavanès avait montré dans ces circonstances intelligence et résolution. Il en fut récompensé par le commandement de Verdun. L'Allemagne, qui nous a réclamé après plus de trois siècles, en 1871, nos conquêtes de

(1) Année 1545. Edition Petitot, tome **xxxi**, 384.



1552, n'était pas résignée en 1553. Charles-Quint fit à ses vassaux rebelles toutes les concessions qu'ils réclamèrent, et entraîna une puissante armée à une revendication patriotique. On sait les rôles glorieux remplis par Montmoreney, Coligny, Nevers, Tavanès et surtout par le duc de Guise.

Notre vaillant capitaine ne put voir sans jalousie le jeune prince Lorrain, à son début, éclipser ses nombreux services ; aussi, en 1554, à Renty, quand il entendit Guise s'attribuer tout l'honneur de la journée, il le rabroua rudement : « Monsieur de Tavanès, nous avons fait la plus belle charge qui fut jamais, disait le duc de Guise. — Monsieur, reprit Tavanès avec fierté, vous m'avez bien soutenu. » Guise, impatienté et pour n'avoir pas le dernier mot, ajouta d'un air protecteur : « Vous devez être fatigué, Monsieur, allez vous reposer. — Je sais ce que j'ai à faire, répartit Tavanès, et pour me pousser, je n'ai besoin que de mon cœur et de mon épée. » — Guise, malmené par Gaspard de Tavanès, le fut encore plus rudement par Gaspard de Coligny, qui surveillait aussi, contrôlait avec jalousie les menées ambitieuses des Lorrains. « Vous devriez parler avec réserve des différents épisodes de la journée, Monsieur, — dit Coligny à son ancien ami, maintenant son rival, et sur le point de devenir son ennemi passionné, — car vous avez plusieurs fautes à vous reprocher par votre négligence en n'occupant pas le Bois-Guillaume, la clef de la position ; vous aviez compromis le sort de l'armée, et votre cavalerie ne pouvait débusquer les deux mille Espagnols qu'y avait jetés Charles-Quint. Vous avez été fort heureux que, à la tête de ma brave infanterie, j'aie chassé l'ennemi et pris les quatre pistolets de l'Empereur. » — Vous ne parleriez pas ainsi dans tout autre endroit, interrompit le duc de Guise. » Coligny le regardant de travers à cette menace, et oubliant qu'il se trouvait dans la chambre du Roi : « Eh ! qui m'en empêcherait, je vous prie, s'écria-t-il ; serait-ce vous, que j'ai vu effaré à l'attaque du Bois-Guillaume, et qui baisseriez les yeux devant moi si nous étions ailleurs ? » Guise avait beaucoup perdu dans l'estime d'Henri II et de la Cour, à cause de la manière dont il se comporta quand il alla tirer la cape de François de Montmorency avec le duc de

Nemours et le duc de Ferrare (1).

Les services rendus par Tavanès lui valurent, en novembre 1556, sous l'autorité du duc d'Aumale, la lieutenance générale de Bourgogne. Il avait 47 ans, et débutait ainsi dans la vie politique. Il ne pouvait cependant renoncer à la carrière des armes; et lorsque l'ambition égoïste du duc de Guise fit rompre la trêve laborieusement préparée par l'amiral, en 1555, il prit part à l'expédition déplorable d'Italie. Les désastres de Saint-Quentin, qui immortalisèrent Coligny, rappelèrent notre armée. Pendant que Guise revenait par mer, son maréchal de camp, Tavanès, avec la masse des troupes, repassait les Alpes, sauvait Bourg en passant, et prenait part au siège de Calais, préparé avec sagacité par Montmorency, Sénarpont et Coligny. Ce dernier avait ainsi la générosité, au nom de la patrie en danger, de donner à son rival les moyens d'ajouter à sa gloire. Il avait l'habitude de dire : « qu'il valait mieux, pour la grandeur de la France, un village sur notre frontière du Nord, qu'une province en Italie. » Il se souvenait de ces invasions si faciles qui avaient menacé la capitale et avaient semé la terreur dans tout le royaume. Il se faisait gloire, enfin, d'inaugurer la politique qui tend à nous donner, au-delà de la Lorraine, le Rhin pour frontière gauloise. C'est le but invariable qui a été poursuivi par tous les hommes d'État qui s'appellent : Henri IV, Richelieu, Louis XIV et Napoléon.

II.

M. Pingaud, dans son second chapitre, nous trace à grands traits l'histoire de l'envahissement du protestantisme en Bourgogne. Il nous montre les églises calvinistes, grâce au voisinage de Genève, se propageant sous les règnes de Henri II et de François II, à Mâcon, Châlons, Autun, Beaune, Chatillon, Auxerre. Les sectaires se laissaient souvent aller à des violences provocatrices. Les catholiques et les royalistes en étaient révoltés. Aussi, comme le dit notre historien, « les archives et les relations locales attestent par mille récits plus ou moins lugubres, combien le

(1) Brantôme, La Place.



fanatisme et d'autres passions plus basses faisaient oublier souvent le respect de la vie et de la propriété d'autrui, de l'autorité royale, de la foi jurée, de la charité chrétienne. » — D'un côté, Théodore de Bèze, Hubert Languet et ce Jacques Bretagne, qui s'inspira à Saint-Germain, en 1560, de l'indépendance hardie de Philippe Pot, aux états de 1484 ; d'un autre côté, le jurisconsulte Bégat, et après lui Pierre Jannin et Etienne Bernard, par leur polémique, entretenaient le feu au lieu de le calmer. Les états provinciaux, les conseils élus, le parlement, les officiers de justice déployèrent un zèle ardent contre la réforme.

La chambre de ville de Dijon, tout en réprimant les moines trop violents, bannit ceux qui mangent de la viande en Carême, interdit les psaumes en français, et remit en vigueur les ordonnances de saint Louis contre les blasphémateurs. Le Clergé livre les trésors des églises pour payer la guerre sainte, et, à un moment donné, grâce aux confréries du Saint-Esprit, les Catholiques ont une armée à opposer à celle de leurs adversaires. En attendant que ses fils, Guillaume et Jean, puissent lui prêter leur concours, Gaspard de Saulx se mettait sur la brèche et avait pour auxiliaires son frère Guillaume de Villefrancon et ses cousins, Alexandre de Torpes et Claude de Vantoux. Comme gentilhomme et comme soldat, il voyait dans la lutte à outrance le plus sacré des devoirs ; il acceptait avec ardeur la devise des adeptes de Philippe II : « Une loi, une foi, un roi. » A la première nouvelle que les Huguenots s'agitent, il écrit au Roi, le 6 février 1560 : « Si je puis savoir qu'ils s'assemblent pour faire tels sermons, je départirai, avec votre autorité, l'assemblée si rudement que les autres y prendront exemple. Voilà tout le sermon que je sais. » Néanmoins, il n'était pas étranger aux tempéraments qu'exige le gouvernement des hommes. Il écrivait le 9 juillet 1562, au terrible baron des Adrets : « Il ne faut pas que, sous ce manteau de religion, où je trouve si peu de différence, nous nous coupions ainsi la gorge les uns aux autres. » Cette loyale attitude, qui lui donna tant de force en Bourgogne, n'était pas appréciée à la Cour. La Reine était un jour impitoyable aux Huguenots, sous l'influence des Guise, et le lendemain recommandait les

ménagements les plus singuliers. Cette politique versatile répugnait à Tavanès. Un jour, il envoie à Fontainebleau un gentilhomme enjoindre à la Reine de lui donner des instructions précises. Elle ne voulait pas s'engager, et, pour éviter de répondre, elle plaisanta Tavanès sur la rudesse un peu inconvenante de son caractère. « Je le lui pardonne, dit-elle, il n'est quelquefois pas maître de lui. Je le connais. Nous avons été élevés pages ensemble. »

Dès 1561, il y eut des séditions terribles. (1) A Dijon, dit de Thou, le peuple vint fondre sur les Protestants assemblés. Ceux-ci marchèrent tambour battant comme s'ils eussent été au combat. La populace, n'ayant pu avoir avantage contre les personnes, se rua sur les maisons et en pilla quelques unes. A Auxerre, les Catholiques, au nombre de deux mille, cernèrent une assemblée calviniste qui se dissipa. Il y eut une trentaine de maisons dévastées. Gaspard fit pendre trois pillards et bannit quelques religionnaires dont l'attitude avait été provocatrice. Après la proclamation de l'Edit du 17 janvier 1562, dont on avait tant espéré, le désordre fut à son comble. Les Protestants se croyant soutenus, se permirent toutes les violences. Les Catholiques, humiliés et inquiets, se firent justice sommairement partout où ils étaient les plus forts.

Catherine, effrayée de la domination que lui préparaient les triumvirs, appelait dans ses sept fameuses lettres (Tavanès ne doute pas de leur authenticité) Condé et les Huguenots à son secours. Avec audace et décision, le duc de Guise s'empara de Charles IX. On vit le Roi, ainsi que sa mère, entrer dans Paris les larmes aux yeux. La prudence contraignit Catherine à faire bonne mine à ses tyrans.

Soubise dit un jour à Catherine : « Nous sommes trop loyaux. Si je voulais être important, je vous prendrais prisonnière et le Roi, comme ont fait les Guise. Je sèmerais des billets diffama-

(1) C'est alors que les Huguenots infligèrent ce terrible supplice du baillo à Antoine de Laubespain, le beau-frère de Granvelle. (Daubigné, livre II, chapitre 18, 2^e édition, page 80).



toires contre vous. Je prendrais charge de vous étouffer entre deux cornettes comme elle fut donnée au duc de Nemours, au maréchal Saint-André et à Racandolphe. Je vous menacerais tous les jours, comme ils faisaient. Je me ferais craindre à vous, comme ils font, et usurperais le plus d'autorité que je pourrais, en diminuant la vôtre. Je sais bien que, faisant cela, je serais favorisé par vous; vous ne me presseriez pas de m'en aller. J'obtiendrais tout ce que je voudrais, comme ils font; au lieu que ceux qui ont hazardé leur vie pour vous délivrer de cette tyrannie sont reculés et mal voulus de vous. Mais j'aime mieux l'être en bien faisant, que d'être admené par tels moyens. — Là-dessus, la Reine de rire et d'assurer que ce n'était pas cela qu'elle aimait, etc. (1) »

Dès lors, Tavanès reçut des instructions conformes à ses idées. Toutes les villes de France avaient cru se conformer au vœu de la Reine et s'étaient livrées aux Huguenots. Les généraux du Triumvirat durent successivement les réduire. Tavanès, après s'être emparé de Châlons, s'attaque à Mâcon. L'entreprise était plus difficile. Pendant qu'il parlementait, Catherine et l'Hospital, dans des vues différentes, négociaient avec Condé. Le chancelier voulait éviter l'effusion du sang et doter la France d'une sage liberté. La Reine espérait imposer son autorité en contenant les Guise par les Bourbons. Sous l'influence de ses dispositions changeantes, elle envoyait dans les provinces des dépêches contradictoires. Le 30 juin, elle écrit à Gaspard de Saulx de suspendre ses opérations, en prévision certaine de la paix. A quelques heures d'intervalle, elle lui donne carte blanche pour agir. « Je vois bien, disait-elle, que j'ai perdu mes peines de croire pacifier les choses par la douceur, et avoir voulu indulger à ceux-ci ce que je vous écris avec très-grand regret. »

Aussitôt Tavanès ouvre la tranchée devant Mâcon et s'établit dans le faubourg. Il était sur le point de forcer la ville, quand il fut averti que Ponçenat, à la tête d'un corps de réformés Français et six mille Suisses, arrivait de Lyon pour l'envelopper. Prudem-

(1) Bibliothèque nationale, collection Dupuy, volume 743, page 200.

ment, Tavanès, qui redoutait des défections dans sa troupe et qui craignait que la politique royale ne lui causât des embarras en fléchissant de nouveau vers une transaction inattendue, se replie sur Châlons. Il y passait un joueur de luth de la Reine, se rendant en Italie. Son voyage ne s'expliquait pas et donnait à songer. Tavanès le fait venir devant lui malgré sa résistance. Ce courrier passait sans péril parmi les Huguenots, que la Reine favorisait, et était envoyé à M^{me} de Savoie, qui agréait ces nouvelles opinions, et à laquelle étaient adressées toutes les lettres qui étaient dans sa malle. La Reine écrivait qu'elle était résolue de favoriser les Huguenots, d'où elle espérait son salut contre le gouvernement du Triumvirat, et priait M^{me} de Savoie d'aider lesdits Huguenots de Lyon. Le sieur de Tavanès ayant vu les lettres, laisse passer le porteur, voulant s'excuser ou s'éclaircir davantage des volontés de la Reine. Il reçoit maigre réponse.

Tavanès prétend que la Reine lui en voulut toujours de son indiscretion, et qu'elle l'en punit en lui faisant attendre longtemps le bâton de maréchal qu'elle lui avait promis. Les événements suivirent leur cours. Les Triumvirs dominèrent le Roi.

Les Suisses crurent Condé factieux et retournèrent dans leurs montagnes. Ponçenat dut reculer sur Lyon, et Tavanès, après s'être emparé de Mâcon par surprise, descendit le Rhône jusqu'à Anse. Il apprit tout-à-coup que le duc de Nemours était mis à la tête de l'armée. Le dépit lui fit refuser son concours à son successeur. M. Pingaud, dans son volume de pièces justificatives, nous révèle une curieuse correspondance entre le prince et le gentilhomme. Nous y assistons à des débats pénibles, où Tavanès montre une rancune compromettante pour la cause royale.

Il eût dû songer à l'abnégation de Coligny qui, prisonnier et méconnu, livrait à son rival ses plans d'attaque sur Calais. Il quitta le Lyonnais et concentra ses efforts contre les Huguenots de la Bourgogne et contre les Allemands que d'Andelot amenait au prince de Condé. On sait la mauvaise figure qu'ils firent à Dreux et l'héroïque résistance d'Andelot à Orléans. Les principaux chefs des deux partis étaient morts ou prisonniers; la paix, devenue nécessaire, fut signée à Amboise le 7 mars 1563. Les Huguenots



protestèrent contre des dispositions restreignant l'Edit du 17 janvier 1562. Les Catholiques s'indignèrent de voir proclamer que leurs adversaires avaient pris les armes pour défendre le Roi. En Bourgogne, l'émotion fut grande et devint un vif mécontentement quand on entendit la Reine blâmer les officiers de justice de leur sévérité contre les Huguenots, et ordonner d'ouvrir les prisons à tous les détenus pour fait de religion. Gaspard de Saulx, tout en protestant de son obéissance, multiplie les objections et les retards, et, prévoyant la reprise des hostilités, s'arrange de manière à avoir une force armée redoutable sous la main.

Aux craintes de la guerre civile, s'ajoutent pour lui celles de la guerre étrangère. Le 4 juillet 1563, il écrit au Roi : « Je ne saurais désarmer en considérant le guet que peuvent faire nos voisins (les Espagnols) qui se jouent des adversités de votre royaume. » Et un peu plus tard, refusant d'obtempérer aux observations des commissaires royaux, il écrit de nouveau : « Je ne puis me tenir de dire que je suis ébahi de toutes ces chicaneries, où l'on me fait aujourd'hui étudier, au lieu des armes que je soulais ci-devant manier pour votre service. » Fut-il cruel et impitoyable à la façon du baron des Adrets, « cette beste enragée, » comme disait Coligny? — Il avait certainement la main lourde pour les Calvinistes, mais, quand la nécessité l'y forçait, il sévissait aussi contre les Catholiques. Lorsqu'il était de sang-froid, il déplorait les maux de la guerre et vantait la paix : « Je suis marri, écrivait-il à la Reine, le 16 juin 1562, que les affaires du Roi et les vôtres ne portent que je vous puisse servir sans endommager de toutes parts vos sujets, d'autant qu'il faudra que j'emprunte des uns, par manière de dire que je les pille, pour faire la guerre aux autres.... Je serais bien fortuné avec moins d'honneur, de pouvoir vous faire service, sans faire mal à votre peuple, où je prévois une infinité d'oppressions, car je crains, au lieu de lever des gens de guerre pour être mal payés, je lève des brigands.... »

(A suivre).

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA,
INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(Suite)

SERVICE MILITAIRE PRESSÉ.

Drusenheim, le 26 nivose, à 6 heures du soir (16 janvier 1795).

Au citoyen SAURIA, général de brigade, à Herlisheim.

J'ai attendu jusqu'à ce moment, citoyen général, sans voir venir l'ordre; cet événement extraordinaire m'a décidé à t'envoyer une ordonnance, afin de m'instruire de ce qui en est.

Je ne puis aussi te cacher ma vive sollicitude et mon indignation contre la municipalité de Drusenheim. Journallement, son insouciance met des entraves au bien du service. Au moment où je t'écris, le bivouac de la redoute de la tête du Pont a été forcé, en partie, de quitter son poste pour venir rappeler à la municipalité qu'on n'y avait pas envoyé de bois, et cela arrive tous les jours, sans faute, pour une porte ou pour l'autre; si ce n'est le bois, c'est l'huile pour les corps de garde. Une conduite aussi continue et si répréhensible par le temps qu'il fait, me la ferait taxer, pour mon compte, de mauvaise volonté.

Salut et fraternité.

Le Commandant temporaire,

POMMIER.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul
est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général de Strasbourg, le 9 thermidor de l'an 2^e de la République, une et indivisible (28 juillet 1794).

*Pour général de brigade commandant Strasbourg, en l'absence
du général DIÈCHE, à SAURIA, commandant de la citadelle.*

D'après plusieurs rapports faits au général, il paraît que les bivouacs de droite et de gauche qui sont à l'Isle-du-Rhin manquent de tout et sont exposés aux injures des temps ; tu voudras bien, en conséquence, t'assurer du fait et m'en faire ton rapport, pour que je puisse agir en conséquence.

Tu trouveras ci-jointe la dénonciation faite par Grafft, lieutenant, contre l'officier qui était de visite, le jour qu'il était de garde à la porte du Rhin.

Salut et fraternité. *Pour le Général : le Secrétaire,*
Signature illisible.

Amour de la patrie. — Liberté ou la mort.

Gamshehn. — Rapport des 14^e, 15^e jours de frimaire, 3^e année républicaine
(5 et 6 décembre 1794).

Deux volontaires du 17^e bataillon de la Côte-d'Or sont partis ce matin pour être traduits dans les prisons de Strasbourg, lesquels deux individus sont accusés d'avoir volé des pommes de terre et ont été arrêtés par quelques membres municipaux de la commune dudit lieu ; le procès-verbal de leur arrestation vient d'être envoyé au tribunal militaire, lequel procès-verbal m'a été remis par le commandant du bataillon, avec invitation de le faire parvenir à qui de droit.

Salut et fraternité. *Le Commandant,*
Signé : PETIT.

ARMÉE DU RHIN.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ.

Le commandant du 9^e bataillon de l'Ain et provisoirement de l'Isle-du-Rhin,

Au citoyen SAURIA, général de brigade, commandant la citadelle de Strasbourg.

Citoyen général,

Ce matin, après t'avoir envoyé mon rapport et t'avoir dit qu'il n'y avait rien de nouveau dans tous les postes de l'Isle, le sergent de garde au Petit-Pont est venu me faire le rapport verbal que des volontaires de sa garde avaient commis des déprédations dans la nuit, mais qu'il ne pouvait deviner ce que c'était, et m'a invité de faire faire des recherches.

A l'instant, je me suis transporté au corps-de-garde, où j'ai fait la visite exacte des sacs des hommes de garde, dans lesquels sacs j'ai trouvé des pommes de terre, pommes, poires, raves et noix.

Ces indignes de porter le nom de citoyens ne se sont pas contentés d'en remplir leurs sacs, ils en avaient encore caché dans les vourgines à l'entrée du camp, que leurs camarades ont trouvées avec des choux.

J'envoie provisoirement ces six individus en prison pour quinze jours, en attendant un exemple plus sévère, parce que je te prie de m'informer auprès de qui je dois les dénoncer. Cela n'était pas encore arrivé dans ce bataillon, et voyant absolument indispensable de les ménager.

Salut et fraternité.

Signé : DEFRANC,

Commandant provisoire de l'Isle-du-Rhin.

Du petit pont de l'Isle-du-Rhin, ce 1^{er} vendémiaire, 3^e année républicaine (23 septembre 1794).

Extrait d'une lettre de P.-M. SAURIA, commissaire des guerres, à son père.

Saverne, 2 pluviôse an II (22 janvier 1794).

.....
Hier matin, j'ai lu, à Strasbourg, un jugement affiché, portant

mille livres d'amende et quatre heures de poteau contre un jardinier qui avait demandé dix sous d'une salade qui n'en valait que deux. Voilà tous les griefs relatés au jugement.....

ARMÉE DU RHIN. — ÉTAT-MAJOR.

Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

LIBERTÉ.—ÉGALITÉ.—FRATERNITÉ.

Au quartier-général, à Jockrin, le 28 prairial, l'an 3^e de la République (17 juin 1795).

ÉTAT-MAJOR DE LA DIVISION.

PÉLISSARD, *adjudant général, au citoyen SAURIA, général de brigade.*

Il a été volé ces jours derniers, citoyen général, dans un moulin de la commune d'Oberhustadt, les effets ci-après désignés : des plats, assiettes d'étain, des chemises, nappes, des draps et de la toile, ainsi que des sacs de farine, dans lesquels les canonniers et volontaires que l'on soupçonne ont emporté tous ces effets. Veuillez bien faire faire quelques recherches dans Germersheim, pour découvrir les auteurs de ce vol.

Salut et fraternité.

Pour l'adjudant-général,

Signé : BOUCHON.

ORDRE DE LA DIVISION DU 28 GERMINAL, AN 3^e DE LA R. F.

Au quartier général de la division de la Queich, à Jockrin, ce 28 germinal, 3^e année républicaine (18 avril 1795).

Copie d'une lettre de l'administrateur du district de Landeau, au citoyen COURTOT, général de division.

La commune de Jockrin se plaint amèrement, citoyen général,

de ce que des canonniers et chasseurs, cantonnés dans ce village, parcourent à cheval au travers des champs ensemencés et des prairies, et ruinent les blés croissants. Vous savez que la propriété est sacrée, qu'elle doit être respectée; vous savez qu'il en est fait de notre subsistance si les champs ne sont point ménagés. Celui qui ose détruire les fruits de la terre doit être regardé comme un ennemi du genre humain.

Par ces raisons, nous aimons à espérer de votre amour pour l'ordre, que vous prendrez les mesures les plus coërcitives pour réprimer ce désordre cruel.

Salut et fraternité.

Signé : LEVENEMB,

Receveur de l'administration du district de Landau.

En donnant connaissance à ses frères d'armes des plaintes portées par la commune de Jockrin et de la lettre de l'administration du district de Landau, sur les dégâts commis dans les champs et prairies par les chevaux des différentes armes, le général de division espère qu'à l'avenir ce désastre ne se renouvellera plus. Il défend, en conséquence, à tous canonniers, chasseurs et volontaires, de manœuvrer et marcher dans les terres ensemencées à l'avenir, et de ne plus mettre pâturer leurs chevaux dans les prairies des citoyens, dont les propriétés doivent être respectées.

L'Adjudant-général,

Signé : BOUCHON, adjoint.

BUREAU MILITAIRE.

LIBERTÉ. — EGALITÉ. — JUSTICE.

Lons-le-Saunier, le 2 brumaire, l'an 8 de la République française, une et indivisible (24 octobre 1799).

L'administration centrale du département du Jura, au citoyen SAURIA, administrateur du département du Jura.

Nous avons reçu, citoyen collègue, votre lettre du 30 vendémiaire dernier qui nous annonce la position affligeante du bataillon auxiliaire du Jura, relativement aux vivres et à la paye. Nous ne pouvons nous dissimuler que cette circonstance pénible est diffi-

cile à franchir ; mais, comptant sur votre zèle et votre patriotisme, nous espérons que, conjointement avec le Conseil d'administration du bataillon, vous prendrez les mesures les plus efficaces pour le tirer de la crise où il se trouve.

Il n'est que trop sûr, comme vous le marquez, que les ennemis de la République feront tous leurs efforts, en profitant de ces moments malheureux, pour désorganiser le bataillon ; mais le bon esprit, la discipline et le républicanisme qui l'animent nous sont un sûr garant que leurs tentatives seront vaines.

Nous ne pouvons donc prendre des fonds dans aucune caisse du département, car vous savez aussi bien que nous qu'elles sont toutes vides. Quel parti prendre ? Il nous a paru, citoyen collègue, que celui que vous nous proposez est le plus convenable ; c'est pourquoi nous vous invitons et vous autorisons à employer les moyens les plus utiles, à prendre les mesures les plus salutaires à franchir ce pas critique.

Nous invitons pareillement l'Administration municipale de Dole, le Conseil d'administration et tous les officiers du bataillon à se joindre à vous pour cet objet. Dans le cas où la mesure que vous proposez, de trouver un boucher pour fournir la viande, ne puisse avoir lieu sans recourir à la voie de l'emprunt, nous nous déclarons tous solidaires de cet emprunt.

Salut et fraternité.

Signés : LEMARE, MARGUERON, GOUVERNET.

ARMÉE DU RHIN. — ÉTAT - MAJOR GÉNÉRAL.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ.

Au quartier général de Guntersblum, le 22 nivôse de l'an 3^e de la République française, une et indivisible (12 janvier 1795).

Le général de division chef de l'état-major général, au citoyen SAURIA, général de brigade, à Herlisheim.

Le général en chef approuve, mon cher camarade, que tu fasses cantonner les troupes à tes ordres, d'après l'incendie des barraques

dont il y a déjà eu plusieurs exemples, qui, heureusement, n'ont été accompagnés d'aucun accident fâcheux jusqu'à présent, et qui pourraient, par la suite, nous causer des regrets qu'il est bon de prévenir.

.....
Salut et amitié.

Signé : BOURCIER.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

Au quartier général, à Strasbourg, le 14 nivôse de l'an 3^e de la République française, une et indivisible (4 janvier 1795).

Le général commandant à Strasbourg, au général SAURIA, commandant à Herlisheim.

Je viens de recevoir, mon cher camarade, la lettre par laquelle tu m'informes de l'incendie qui a eu lieu hier soir au camp de Herlisheim. Je suis fort aise qu'aucun de nos frères d'armes en ait été victime. Je pense que tu auras pris connaissance par toi-même du dommage que peut avoir causé cet incendie. Je te prie de m'adresser, sans nul retard, un état des différents effets qui ont été brûlés; tu voudras également te faire rendre compte si cet incendie a eu lieu par accident ou par négligence.

Je compte, sous peu de jours, avoir le plaisir de te voir, et me réjouis d'avance de t'embrasser.

Salut et fraternité.

Signé : LAJOLAIS.



— 225 —

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

Au quartier général de Strasbourg, le 22 vendémiaire de l'an 3^e de la République française, une et indivisible (14 octobre 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à SAURIA, général de brigade, commandant à Herlisheim.*

J'ai reçu ta lettre du 19 du courant, par laquelle tu m'instruis que le feu a pris au camp de Gombsheim. Je me repose entièrement sur les mesures que ta sagesse et ta prudence ont dû te dicter dans une circonstance semblable, et aussitôt que tu m'auras envoyé l'état en forme des pertes occasionnées par cet incendie, je m'empresserai de donner des ordres en conséquence.

.....
Salut et fraternité.

Signé : DIÈCHE.

AMOUR DE LA PATRIE. — LIBERTÉ OU LA MORT.

Gamsheim. — Rapport du 26 au 27 nivôse, 3^e A. R. (16-17 janvier 1795).

Rien de nouveau dans les postes.

Salut et fraternité.

Le Commandant,

Signé : PETIT.

Je t'annonce avec douleur, mon cher camarade, l'incendie d'une partie du camp d'Offendorf, qui a eu lieu hier soir, au tombeau du jour, moment où j'arrivais du camp des grenadiers; je m'y suis rendu ce matin au point du jour pour prendre des informations et chercher à découvrir l'auteur de cet incendie. Il nous a été impossible de le connaître. Ce n'est pas la perte du camp qui m'afflige le plus, mais c'est d'avoir vu que l'on ne s'était point occupé à chercher à sauver les effets de la République, tels que : bidons, grandes et petites marmites et gamelles, ainsi que des munitions qui ont péri.

Ton ordre concernant la rentrée des troupes fut exécuté dans son entier et à la minute.

Signé : PETIT.

DIVISION DE STRASBOURG.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général, à Strasbourg, le 24 brumaire de l'an 3^e de la République, une et indivisible (15 novembre 1794).

DIÈCHE, général de division, commandant celle de Strasbourg, à SAURIA, général de brigade.

Prends tous les moyens que tu croiras propres à détruire la ligne de démarcation qui, selon ta lettre d'hier, paraît s'élever par les manœuvres perfides de quelques malveillants, entre les volontaires du bataillon de la Côte-d'Or et ceux du bataillon de La Rochelle qui y a été incorporé. L'intérêt de la chose publique demande qu'il y soit porté un prompt remède, et je me repose sur la prudence des mesures que tu prendras et que cette circonstance exige.

Recommande beaucoup de surveillance, afin que les incendies ne se renouvellent plus.

Salut et fraternité.

Signé : DIÈCHE.

Gambsheim, ce 23 brumaire, l'an 3^e de la R. F. (14 novembre 1794).

LELMI, chef du 17^e bataillon de la Côte-d'Or, au citoyen Sauria, général de brigade.

Tu avais raison, citoyen général, de dire qu'il y a toujours de nouvelles plaintes; je crois qu'à la fin, j'y perdrai la tête. Je n'ai pas plutôt fini de punir d'un côté, que je suis obligé de commencer de l'autre. Je viens du camp d'Offendorf, où encore une nouvelle sottise a été faite : une baraque a été brûlée hier au soir, malgré qu'il y eût une cheminée. J'ai condamné à un mois d'arrêts de rigueur le commandant du camp et quinze jours de pont-couvert le volontaire qui a mis le feu. Je t'avoue, citoyen général,

que je suis forcé de croire qu'il existe une ligue parmi une bonne partie de ceux qui formaient le ci-devant bataillon de La Rochelle, pour empêcher qu'il règne de l'ordre dans le bataillon. Le vœu de tous ces citoyens est que le bataillon soit incorporé. J'ai moi-même entendu dire par plusieurs de ceux qui sont entrés dans la marine : nous verrons si le bataillon de la Côte-d'Or ne sera pas incorporé aussi, maintenant que nous partons. Celui qui a mis le feu était de ce bataillon, et toutes les sottises faites ne le sont que par eux. Le citoyen Petit m'a dit de mettre dans la prison de Gamburgsheim, pour aujourd'hui, ce volontaire, jusqu'à ce que je reçoive tes ordres.

Salut et fraternité.

Signé : LELMY.

(A suivre.)

REVUE BIBLIOGRAPHIQUE

J'ai offert à la Société, au nom de M. le Dr E.-L. Bertherand, notre distingué Secrétaire-Général honoraire, une brochure ayant pour titre l'*Arenaria rubra* dans la gravelle et le catarrhe vésical (brochure de 8 pages).

M. le Dr E.-L. Bertherand, après avoir rappelé les succès obtenus dans les affections vésicales avec les stigmates de maïs employés soit en tisane, soit sous forme d'extrait, recommande dans les mêmes circonstances l'*arenaria rubra*, coryophyllée, vulgairement connue sous le nom de *sabline*.

Il rapporte huit observations dans lesquelles cette plante paraît avoir été très-utile. Il en donne ensuite l'analyse et compare la tisane de sabline rouge aux eaux minérales de Niederbronn et de Bourbon-l'Archambault.

Il a employé la plante sous forme de sirop et de pilules.

Une remarque : dans le traitement du catarrhe vésical par la sabline rouge, c'est la disparition en quelques jours de l'odeur ammoniacale, infecte, putride, et parfois intolérable des urines.

L'auteur conclut :

1° L'*Arenaria rubra* jouit de propriétés actives et efficaces contre le catarrhe vésical aigu ou chronique, purulent ou sangui-

nolent, contre la dysurie, la cystite, la gravelle urique ;

2° Son emploi facilite l'évacuation des graviers et constitue ainsi un calmant prompt et énergique des coliques néphrétiques ;

3° Son usage est inoffensif ; il n'a déterminé aucun accident, aucune fatigue chez les personnes qui en ont fait même un essai prolongé (50 jours).

La constitution saline propre à l'*A. rubra* permet de bien augurer de l'utilité de son emploi intérieur dans d'autres maladies que celles des voies urinaires, pour : les scrofules, les coliques hépatiques, les engorgements chroniques du foie et de la rate, certaines dyspepsies, les vieux catarrhes bronchiques, etc.

M. Bertherand laisse à l'analyse chimique et à l'étude clinique le soin de reconnaître si les six variétés algériennes du genre *Arenaria* jouissent des mêmes propriétés que l'*A. rubra*. Je fais la même observation à l'égard des *A. serpyllifolia*, *leptoclados*, *ciliata* et *grandiflora* qui font partie (Ch. GRENIER) de la flore de notre chaîne jurassique.

D^r A. ROUGET (d'Arbois), membre fondateur.

PHARMACIE VÉTÉRINAIRE DES CAMPAGNES

La Société centrale d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation de Nice et des Alpes-Maritimes, considérant que la Pharmacie vétérinaire des campagnes de M. Agustinetty, permet à tout le monde de traiter avec succès les maladies des animaux domestiques, a décidé, dans l'intérêt de la fortune publique dont les animaux forment une très-large part, et de l'agriculture dont ils sont l'auxiliaire indispensable le plus puissant, de donner à cette œuvre importante de vulgarisation et de philanthropie, la publicité de son Bulletin.

La Pharmacie vétérinaire des campagnes est destinée aux propriétaires qui, éloignés des vétérinaires et des pharmaciens, voient le plus souvent succomber leurs animaux, faute de soins intelligents et de remèdes.

Pour leur venir en aide, nous avons composé, avec des médicaments dont l'efficacité est éprouvée par trente-deux années d'expé-

rience, une pharmacie qui permettra à tout le monde de traiter avec succès les maladies de nos animaux domestiques.

Notre but est d'éclairer les personnes les plus étrangères à la médecine vétérinaire en leur fournissant, avec les moyens de combattre les maladies, un guide sûr et pratique.

Pour cela faire, nous avons joint à notre pharmacie un livre écrit en termes clairs et précis, traitant de toutes les maladies de nos animaux.

La pharmacie vétérinaire des campagnes, contenue dans une jolie boîte, se compose :

1° Du RÉVULSIF UNIVERSEL. — Ce remède ne contient aucune substance nuisible, remplace le feu sans laisser la moindre trace de son emploi. — *Vésicant et fondant*, il agit plus promptement que les onguents vésicatoires, les moutardes, etc., qu'il remplace dans tous les cas.

On l'emploie en frictions de 8 à 10 minutes, avec la main, en ayant auparavant coupé le poil de la partie qu'on veut frictionner.

Il guérit les *écarts* ou *efforts* de l'épaule, de la hanche, des reins, du boulet; les *molettes*, *vessigons*, *capelets*, *suros*; les *engorgements tendineux*, *gros jarrets*; — s'emploie comme vésicant dans les *maux de gorge*, — *fluxions de poitrine*, — *pleurésies*, — *entérite*, — *vertige*, — *paralysie*, — *tumeurs charbonneuses* (avant-cœur), — *coup-de-pieds*, — *fistules*, — *indurations*, etc.

2° ANTIPSORIQUE. — Ce liniment guérit toutes les maladies de la peau du cheval, du bœuf, du chien et du mouton, telles que : *gâles*, — *dartres sèches*, — *dartres ulcérées*, — *eczéma*, — *mat d'âne*, — *poux*. — C'est un parasiticide certain.

Il s'emploie en frictions légères.

3° POUDRE ASTRINGENTE. — *Dessicative, tonique et anti-putride*. Guérit promptement les genoux couronnés, dont elle fait repousser le poil; les plaies produites par les harnais, — *plaies fistuleuses*, — *crevasses*, — *aphtes*, — *ulcères*, — *brûlures*, — *furoncles*, — *érysipèles*. A l'intérieur, dans les cas de *coliques*, — *indigestions*, — *inflammations du ventre*, — *diarrhée* des jeunes animaux, — *pissement de sang* (hématurie), — *charbon*, — *cachexie* du mouton, — *typhus*, — *gangrène*, et toutes les maladies par altération du sang.

4° LINIMENT ANTI-RHUMATISMAL. — Fait disparaître douleurs rhumatismales, articulaires, — des reins, — des épaules, —

de la cuisse; faiblesse des membres, — *atrophie*, — *myosite*, — assouplit les muscles dans le cas de *tétanos*, — triomphe promptement des *entorses*, *contusions*, *foulures*, etc.

5° ONGUENT DÉTERSIF. — Effet certain dans les cas de : *eaux aux jambes* (grappes), — *piétain*, — *crapaud*, — *fourchette pourrie*, — *excroissance de chairs*, — *furoncles* ou *clous*, etc.

Le prix de la PHARMACIE VÉTÉRINAIRE DES CAMPAGNES, y compris le *Guide* ou le *Vétérinaire-Praticien*, est de 12 francs. — Envoi contre mandat - poste. — Adresser les demandes au bureau de l'*Indicateur des Alpes-Maritimes*, 13, rue Long-Champs, Nice. Ou chez l'auteur, M. AGUSTINETTY, médecin-vétérinaire, rue Masséna, 23, Nice.

N. B. — M. AGUSTINETTY s'empressera de répondre aux personnes qui auraient besoin de renseignements — Envoyer un timbre-poste pour la réponse.

(*Société centrale d'agriculture, d'horticulture et d'acclimatation de Nice et des Alpes-Maritimes*).

SÉANCE GÉNÉRALE DU 9 MAI 1878.

Présidence de M. le Dr Bousson.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

Correspondance. — La Société de Viticulture et d'Horticulture d'Arbois nous adresse quelques exemplaires du rapport de M. Girard, sur le vinage à prix réduit. La Société de Poligny approuve en tous points les judicieuses observations de cet intéressant travail et en décide l'insertion au Bulletin.

M. le Ministre de l'Instruction publique accuse réception des numéros du Bulletin adressés par nous pour être transmis par ses soins à diverses Sociétés.

La Société des Agriculteurs de France nous fait part de la date fixée pour l'élection de son Président; elle nous invite à donner notre avis. Remerciements.

Il est donné lecture :

1° Du travail de M. Thuriot sur les Chevaliers de Saint-Georges.

2° D'une revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget.

Le programme du Concours de jeune bétail est adopté; il sera affiché et inséré au Bulletin.

M. le Président annonce qu'il vient de trouver une fromagerie acceptant de se transformer en École de fromagerie. Un bail a été signé entre la Société de Champvaux, près de Poligny, et la Société d'Agriculture de Poligny, représentée par son Président. Les conditions de ce bail seront insérées au Bulletin.

M. Mareschal, trésorier, présente le compte des recettes et dépenses de la Société, du 23 mars 1877 au 29 mars 1878.

Il restait en caisse au 23 mars 1877 944 f. 77 c.

Le montant des recettes s'est élevé à 2,719 50

TOTAL 3,664 f. 27 c.

Les dépenses ont été de 2,951 36

Il reste donc en caisse la somme de 0,712 f. 91 c.
qui sera portée en recette au compte de l'exercice courant.

La Société, après avoir pris connaissance de ces comptes et des pièces à l'appui, les reconnaît exacts.

Le Secrétaire-Général présente pour faire partie de la Société : membre honoraire, M. Schatzmann, directeur de la Station laitière de Lausanne. — Membres titulaires, MM. le Dr Ligier, de Poligny, et Athanase Fournier, de Tourmont-Recin.

L'admission de ces membres est prononcée.

La séance est levée à 4 heures.

SÉANCE GÉNÉRALE DU 20 JUIN 1878.

La séance est ouverte à 2 heures, sous la présidence de M. Mouchot, Vice-Président.

Le procès-verbal de la dernière séance est lu et adopté sans observations.

Correspondance : M. le Secrétaire dépose sur le bureau de la Société un travail qu'il a reçu de M. Rossignol, de Pierre; ce travail est renvoyé à l'étude de M. Ed. Sauria, qui en fera un rapport à la Société.

Monsieur le Ministre de l'Instruction publique et des Cultes accuse réception des numéros de notre Bulletin que nous lui avons adressés

pour être transmis par ses soins aux diverses Sociétés avec qui nous sommes en relation.

En l'absence de M. le Président, directeur de l'École de fromagerie de Champvaux, M. Baillet expose les essais qui ont été faits jusqu'à ce jour à l'École et les résultats qui ont été obtenus. Il annonce à la Société que M. Bousson fera chaque mois un rapport sur les travaux de son École; ce rapport sera inséré au Bulletin et dans plusieurs journaux du département.

Monsieur le vice-président Mouchot émet le vœu qu'on insère au Bulletin quelques articles de journaux viticoles sur les maladies de la vigne qui, aujourd'hui, sévissent sur tout notre pays. Cette proposition est prise en considération.

Il est donné lecture : 1° d'une Revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget.

2° D'un recueil de lettres de M. le général Sauria, réunies en un petit opuscule par M. Charles Sauria, son fils, médecin à St-Lothain.

Sont nommés membres correspondants : MM. Cousin, frères, négociants à Champagnole.

La séance est levée à 3 heures et demie.

L'ÉCOLE DE FROMAGERIE

DU DÉPARTEMENT DU JURA.

Voici le *Prospectus* que nous avons adressé aux Sociétés de fromagerie du Jura.

Il a été fondé à Champvaux, sous la direction de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny, et avec le haut patronage du Ministère de l'agriculture et du Conseil général du Jura, une École de fromagerie. Cette École a un double but : le premier, d'appliquer à la fabrication du fromage et du beurre les méthodes les plus rationnelles et les plus perfectionnées; le second, de substituer à l'administration actuelle des Sociétés, qui consiste à fabriquer à tour de rôle pour le compte de chaque particulier, le système, seul équitable, adopté en Suisse et dans un bon nombre de communes du Doubs, d'après lequel la fabrication se fait pour

le compte de la Société, le participant ne recevant plus dans le produit de la campagne que la part afférente au lait qu'il a fourni.

Cette École, dont la direction a été confiée à M. le D^r Bousson, est en fonction depuis le 1^{er} juin, et a déjà fait de nombreuses et utiles expériences. Mais elle ne remplirait qu'à demi le but de sa fondation si elle ne faisait connaître périodiquement les résultats obtenus. Aussi, la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny a-t-elle décidé, dans sa séance du 18 juillet, que chacun de ses Bulletins, paraissant mensuellement, contiendrait le compte-rendu des opérations du mois, compte-rendu dont il sera fait un tirage à part. Cette publication, dont on comprendra l'importance au point de vue de l'industrie laitière, sera adressée, au prix de 1 fr. 50 c. par an, à tout Président de Société de fromagerie qui en fera la demande par lettre affranchie, à M. MARESCHAL, imprimeur et trésorier de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny.

Chaque demande devra être accompagnée de 1 fr. 50 c., soit en un mandat-poste, soit en timbres-poste.

L'abonnement partira du N^o 1.

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Le 4 juillet a été un beau jour pour notre École de fromagerie. Le bureau de la Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny était au grand complet à Champvaux, où il avait été convoqué pour recevoir M. le Préfet du Jura, qui voulait bien honorer de sa visite l'École de fromagerie du département. Je ne puis mieux faire que de laisser parler l'auteur du compte-rendu de cette importante visite. Voici ce qu'on lit dans la *Sentinelle du Jura* du 17 juillet :

Jeudi 4 juillet, M. le Préfet du Jura, accompagné de M. Tamisier, sénateur, et de M. Hébert, Sous-Préfet de Poligny, de M. Légerot, maire de Poligny, membre du Conseil général, et du bureau de la *Société d'agriculture, sciences et arts de Poligny*, se rendaient à Champvaux pour visiter l'École de fromagerie, récemment instituée dans cette commune. M. le docteur Bousson, directeur de l'École, reçut ces honorables visiteurs et s'adressa à M. le Préfet en ces termes :

« Monsieur le Préfet,

« Permettez-moi de vous témoigner la vive reconnaissance que nous fait éprouver l'honneur de votre visite à l'École de fromagerie du département.

« Une pareille démarche, inspirée par l'intérêt que vous voulez bien prendre aux succès de cet établissement, lui portera certainement bonheur.

« C'est la première fois que de mémoire d'homme, l'intelligente et laborieuse population de Champvaux reçoit la visite du premier magistrat du département. Votre passage dans ce village laissera, je n'en doute pas, des traces dont le souvenir restera à jamais gravé dans le cœur de tous ses habitants.

« Soyez donc le bien venu au milieu de nous et de toute cette excellente population. »

M. le Préfet répondit en remerciant vivement M. Bousson et en lui promettant tout son appui. Puis on visita l'École; le flottomètre, la nouvelle baratte pour la fabrication du beurre attirèrent l'attention de tous les assistants. Nous sommes heureux d'annoncer que tous ont été satisfaits de l'installation et de l'organisation de l'École; le village, placé sur le premier plateau, fournit des herbes excellentes; les bâtiments de l'École sont bien disposés, l'air circule avec facilité dans toutes les parties importantes de l'établissement; en un mot, toutes les conditions se trouvent réunies pour mener à bonne fin cette utile institution.

Il y a à peine six semaines que l'École est ouverte; chacun peut déjà constater les progrès faits dans la fabrication du beurre; M. le docteur en offrit à M. le Préfet et aux assistants; tous l'ont trouvé délicieux et digne de figurer sur la table des plus gourmets.

En somme, bonne journée pour la commune de Champvaux, pour qui ce jour fut un jour de fête; pour les organisateurs de l'École, qui regardent comme une marque de haute faveur la visite des plus hauts magistrats du département; pour M. le docteur Bousson qui, après s'être dévoué toute sa vie aux misères de l'humanité, consacre les loisirs de la retraite et tout ce qui lui reste de forces au bien être de ceux qui l'entourent, aux intérêts du département.

Le 12 juillet, M. le Conservateur des forêts du Jura, accompagné de MM. Granddidier, inspecteur des forêts à Poligny, et Perrignon, sous-inspecteur, nous ont également fait l'honneur de visiter notre École.

L'administration des forêts qui, depuis un certain nombre d'années, s'occupe activement de l'établissement de fruitières dans les Alpes et les Pyrénées, dans le but de favoriser le reboisement des montagnes, en substituant le pâturage des vaches à celui des moutons, devait attacher un véritable intérêt à l'établissement de



la première école de fromagerie, façon gruyère. Elle en a fait étudier le fonctionnement par les administrateurs des forêts du département. Ces Messieurs ont suivi avec un soin tout particulier les différentes opérations de la fabrication, depuis la livraison et le mesurage du lait jusqu'à sa complète transformation en fromage. Ils ont visité nos livres, la cave à fromage, la laiterie et les ustensiles employés dans les différentes opérations. Rien n'a échappé à leur intelligente investigation.

L'autorité supérieure du département et les personnages le plus haut placés dans le pays ne sont pas les seuls à témoigner l'intérêt qu'ils prennent à l'établissement et à la prospérité de notre Ecole de fromagerie. Monsieur le Ministre de l'Agriculture vient de lui accorder une subvention de 1000 francs destinée à couvrir les frais d'entretien et d'établissement de cette Ecole.

C'est un devoir rigoureux pour nous de faire tous nos efforts pour justifier tant de bon vouloir à notre égard; nous saurons le remplir.

Dans notre premier Bulletin, nous avons annoncé l'ouverture de l'Ecole de fromagerie de Champvaux; nous allons donner aujourd'hui quelques détails sur son fonctionnement.

Les sociétaires apportent leur lait à la fruitière comme cela se pratiquait antérieurement, mais une fois ce lait inscrit sur le livret du sociétaire et sur le grand livre, il appartient à la société avec tous ses produits et non à l'un des sociétaires, comme cela se pratique encore dans toutes nos fruitières du Jura. Je ne rappellerai pas ici tous les inconvénients de cette dernière organisation.

La fabrication du beurre et du fromage nous est livrée complètement, mais la fruitière conserve son comité chargé, comme par le passé, de l'administration de la Société et de la vente de tous les produits. Notre rôle consiste donc uniquement dans la fabrication, que nous avons la prétention d'améliorer. Nous serions heureux de trouver le moyen de favoriser la vente et l'écoulement des produits; nous y arriverons certainement pour le beurre, dont l'amélioration est déjà constatée à notre Ecole.

Nos livres sont tenus de telle manière, que nous nous rendons parfaitement compte de toutes nos opérations; nous pouvons à chaque instant constater la quantité de lait qui est entré dans chacun de nos fromages, la quantité de crème qu'on a retirée de ce lait, et la quantité de beurre qu'elle a donné.

A l'aide de nos livres, nous pouvons sans peine désigner chaque jour le sociétaire pour lequel serait fabriqué le fromage, d'après les apports de chacun d'eux. Cette désignation tire son importance de ce qu'elle nous permet d'abandonner à cet associé, et successivement à tous, le beurre de petit lait et le serret, qui représentent une certaine valeur, et dont autrement on ne pouvait tirer un bon parti, car ces deux produits ne se vendent pas sur le marché, tandis que les cultivateurs utilisent parfaitement dans leurs ménages le beurre de petit lait ; en le fondant, ils en obtiennent un beurre de très-bonne qualité. Quelques gros sociétaires en font suffisamment pour subvenir aux besoins de leur ménage.

Au mois de décembre, le petit lait et la recuite ont été vendus pour l'année entière ; nous n'avions rien à changer à cet arrangement, qui continue à fonctionner. Mais la fabrication du beurre nous étant confiée, il fallait tirer parti du lait de beurre — ou battue, — qui a été également vendue aux enchères.

Les sociétaires ont toujours de la crème et du beurre à leur disposition pour leurs besoins. Les étrangers eux-mêmes trouveront toujours du lait, de la crème et du beurre à la fruitière. On peut faire à l'avance des demandes de beurre.

Jusqu'à ce jour, nous nous sommes surtout occupés de notre organisation et nous n'avons fait que peu d'essais, dont nous serons toujours très-sobres, mais que nous poursuivrons jusqu'à ce que nous ayons éclairci les questions que nous aurons attaquées. Nous avons commencé l'étude de la présure danoise, comparativement avec la nôtre. Comme nous faisons deux fromages le soir, nous mettons exactement la même quantité de lait écrémé dans chacune des deux chaudières ; on partage aussi très-également entre les deux fromages le lait chaud, c'est-à-dire le lait non écrémé qu'on vient de traire. Nous opérons ainsi sur du lait dont la qualité et la quantité sont parfaitement identiques et soumis aux mêmes influences. Enfin, nous pesons les deux pièces en les mettant en cave ; lorsque nous les livrerons au marchand, nous les pèserons de nouveau et nous lui demanderons son avis sur la qualité de ces produits. Nous ferons nos essais sur une vingtaine de pièces, et après l'avis du marchand, nous pourrons nous prononcer en connaissance de cause sur la valeur comparative de ces deux présures.

C'est pour répondre à toutes les questions qu'on m'adresse journellement, et aussi pour donner une idée très-exacte de notre fonc-

tionnement, que j'ai dû entrer dans des détails si minutieux. J'espère n'avoir rien omis. Si de nouveaux éclaircissements me sont demandés, je me ferai un devoir de les donner.

30 juillet 1878.

D^r BOUSSON,

Directeur de l'école de fromagerie de Champvaux.

AGRICULTURE.

TASSEMENT DU SOL

avant et après les Semailles.

Fouler la terre après l'avoir ameublie, semble au premier abord un contre-sens. Cependant l'action du rouleau avant ou après la semaille, et même sur les cultures déjà développées, produit souvent un effet très-salutaire.

Mais cette pratique est délicate et demande une parfaite connaissance de l'état du sol, ainsi que beaucoup de sagacité de la part du cultivateur.

Les racines des plantes ne peuvent se passer d'air, et c'est pour cela qu'on ameublit le sol afin de le soumettre à l'action de l'atmosphère, de la pluie et de la rosée.

Dans un sol foulé outre mesure, tassé par le piétinement des bêtes et le frottement des instruments, surtout lorsqu'il est trop humide, le fumier enfoui ne produit que fort peu d'effet, et les végétaux ne prospèrent guère, parce que la compacité de la terre empêche la pénétration de l'air.

Par contre, les racines se développent mal lorsqu'elles rencontrent dans le sol des cavités qui les empêchent de trouver un appui suffisant; si ces cavités ou un sol crevassé les mettent trop en contact avec l'air, elle se dessèchent.

Cela se produit souvent dans les terrains argileux, mal ameublis, et dans presque toutes les terres restées assez longtemps en friche ou engazonnées, et dont les bandes soulevées par la charrue restent entières; néanmoins, ces labours en grosses mottes ou bandes placées sur une des arêtes en une terre qui se soutient, lorsqu'il sont faits par un temps

sec, sont excellents, parce qu'ils aident à l'ameublissement du sol en le mettant en contact avec l'air, à la condition toutefois que, plus tard, les parties qui le composent seront rapprochées et que les grandes cavités seront comblées; c'est ce que l'on obtient avec des rouleaux employés avec discernement.

Avant de donner quelques exemples, disons d'abord que le rouleau employé par le temps sec est un des instruments les plus utiles dont on ne peut guère se passer, mais que son action sur un sol humide est souvent désastreuse.

En général, il est avantageux de semer les froments de bonne heure, c'est-à-dire dans la première quinzaine d'octobre; à cette époque, la terre est souvent très-sèche, et soit qu'on sème sur un terrain très-meuble ou après une prairie artificielle, le sol est souvent rempli de cavités ou de grosses mottes. Dans de telles conditions, le développement des racines se fait mal et le froment périt quelquefois en hiver, ou bien les insectes, qui ont un facile accès jusqu'aux racines, le détruisent au printemps.

Cependant, il n'est pas prudent d'attendre que la pluie ait tassé les terres et de retarder les semailles jusqu'en novembre pour avoir un sol demi-humide, parce qu'on s'expose à l'avoir trop mouillé. Puis il est à craindre qu'on n'ait plus le temps de semer en saison convenable.

Il est donc préférable de semer en terrain sec, à la condition, toutefois, de rapprocher les parties au moyen du rouleau, le froment réussira mieux que sur un sol travaillé par l'humidité; il faudra moins de semence, les attelages feront plus de travail et ne tasseront pas la terre; enfin, on est assuré de terminer en saison convenable.

Le tassement du sol au moyen des rouleaux permet donc de transformer en conditions les plus favorables des circonstances qui peuvent quelquefois devenir désastreuses, même dans les sols les mieux préparés et les plus riches.

Au printemps, les froments sont quelquefois attaqués par des insectes qui les détruisent; un coup de rouleau peut encore arrêter leurs ravages. Un sol trop tassé par les pluies, qui se déchire en mottes sous l'action de la herse, éprouvera un grand bien d'un coup de rouleau. Ainsi, la terre soulevée par la herse, tassée et brisée par le rouleau, puis relevée de nouveau par un hersage, procurera au froment de la terre meuble pour le développement de ses racines coroneales.

Il y a quelques années, le regrettable M. J. Bodin, directeur de la Ferme-Ecole des Trois-Maisons, écrivait :



« Nous avons depuis longtemps éprouvé de très-bons effets de l'action du rouleau avant et après les semailles. L'année dernière a encore prouvé une fois de plus que cette pratique est excellente.

« Après le colza, après des fèves, le sol labouré par une extrême sécheresse était meuble, mais en quelque sorte soufflé. La terre était creuse, comme le disent les jardiniers. Du froment semé sur un sol en de telles conditions eût levé, végété d'abord vigoureusement, puis jauni et disparu. Cependant nous n'avons pas craint de semer, mais après avoir donné un coup de rouleau Crosskill; et même quelques parties furent roulées de nouveau après la semaille. Nous avons été fort heureux d'avoir tassé le sol, car, dans les parties où l'action du rouleau avait été moins forte, quelques touffes de froment ont en effet beaucoup souffert, mais elles étaient peu nombreuses, et maintenant la végétation est magnifique.

« Sans le tassement du rouleau, la récolte eut été compromise, j'en suis convaincu.

« Signalons en passant un fait très-curieux. Dans ce même champ de froment, où il y a trente années environ les plants de froment étaient chétifs et misérables sur le côté des planches où l'on avait ramené un peu de sous-sol pris très-superficiellement, ils sont aujourd'hui d'une vigueur extrême, sur du sous-sol à peu près pur, ramené par le drainage d'une profondeur de 1 mètre à 1 m. 50. Ce fait, fort simple, m'a paru d'abord très-extraordinaire. Puis je me suis dit que, sans doute, les défoncements avaient rendu ce sous-sol accessible à l'action de l'air, qui avait favorisé l'effet de la partie des engrais accumulés depuis longtemps dans ce réservoir. »

Mais revenons au rouleau : Des avoines semées sur un sol de prairie rompu par un seul labour donnent presque toujours de magnifiques récoltes; cependant on voit quelquefois les plantes jaunir, puis périr entièrement ou par places. Dans ce cas, un coup de fort rouleau, un hersage suivi d'un nouveau coup de rouleau et d'un nouveau trait de herse, sauvent presque toujours la récolte.

Que conclure de tout cela? C'est que le tassement du sol en temps sec est un véritable bienfait pour les céréales; mais que cette même opération peut devenir désastreuse en circonstances mal choisies.

(Journal de la Société royale agricole de l'Est de la Belgique).



REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Rage. (1) — Dans leur *Manuel de Thérapeutique dosimétrique vétérinaire*, MM. A Landrin et J. Morice donnent les renseignements suivants :

La rage est une maladie spécifique, virulente, transmissible par inoculation et par contact d'un animal malade avec un animal sain, caractérisée par une vive exaltation des organes des sens, l'envie de mordre, des accès de fureur, etc.

D'après M. Renault, tous nos animaux domestiques, à l'exception des oiseaux de basse-cour, peuvent contracter la rage et la transmettre par la salive aux autres animaux.

On a classé les chiens enragés en trois groupes principaux :

- 1° Les enragés muets, qui sont les plus nombreux ;
- 2° Les enragés mixtes, qui aboient peu et mordent modérément ;
- 3° Les enragés furieux, qui crient d'une manière particulière et surtout qui mordent.

Certaines maladies à accès rabiformes, des affections provoquées par des désirs génésiques non-satisfaits, peuvent simuler la rage au point de faire abattre, nous en sommes sûrs, beaucoup de malheureux chiens ; mais il manque à ces malades une propriété essentielle, celle de transmettre leur maladie aux animaux sains ; leur affection n'est pas virulente.

Aussi est ce parce que nous admettons qu'un animal pour devenir enragé, doit être contaminé par un autre animal atteint de la rage, que nous recommandons le système préservatif préconisé par M. Bourrel : l'émoussement des dents.

« Le meilleur préservatif de la rage, dit M. Bourrel (2), ne serait-il pas celui qui, sans contrainte aucune, mettrait le chien dans l'impossibilité de faire à l'homme ou aux animaux des morsures susceptibles d'inoculer le virus rabique ? Ce but est parfaitement atteint par l'émoussement de seize dents (douze incisives, quatre canines).

« Dès que les dents de remplacement sont bien sorties, quelque âge qu'ait le chien, on peut le désarmer.

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1872, pages 148 et suivantes, et pour 1876, page 157.

(2) *Traité complet de la Rage chez le Chien et le Chat. Moyen de s'en préserver*, ch. VIII.



« Cette opération dure en moyenne de *trois à cinq* minutes. Elle ne donne lieu à aucune irritation fébrile : l'opéré boit et mange comme auparavant.

« Les dents limées ne sont pas plus exposées à la carie que les dents intactes ; les lèvres les cachent constamment, excepté dans le cas d'agression ou de légitime défense. La beauté du chien n'en est pas altérée.

« En général, c'est un pincement brusque produit par les dents antérieures qui inocule la rage, en déchirant l'épiderme.

« Par l'émoussement ou résection, on établit seize couronnes, au lieu et place de seize pointes. »

Nous sommes convaincus que cette pratique est appelée à rendre des services.

Chez le cheval, la rage est caractérisée par un violent état d'exaltation, l'envie de mordre et de ruer ; quelquefois l'animal déchire avec les dents une partie de son corps.

Les ruminants enragés cherchent à frapper avec leurs cornes, le timbre de leur voix s'altère, ils sont dans un état d'exaltation nerveuse qui les pousse à se servir à chaque instant de tous leurs moyens naturels de défense.

Du Rôle des Perdrix dans l'Agriculture. — Une erreur populaire et profondément enracinée dans l'esprit de presque tous les cultivateurs consiste à croire qu'au moment des semailles les perdrix se gorgent, dans les sillons, de grains de blé déjà en fermentation, et que cela produit en elles une excitation nerveuse qui se traduit par un redoublement dans la vivacité de leur vol.

La vérité est que les perdrix ne mangent du blé qu'accidentellement, et quand elles ne trouvent plus, par hasard, de ces petits grains triangulaires des liserons ou les petites bouquets de racines de cette plante, leur nourriture quotidienne, et dont elles sont très-friandes.

Ces liserons sauvages sont pour le cultivateur un véritable fléau. Pour les détruire, ils labourent jusqu'à trois fois leurs champs. Ces bouquets de radicelles se trouvent placés au bout d'une racine qui plonge profondément dans le sol. Le labour les ramène à la surface, mais si, avant que le soleil les ait complètement desséchés, il survient une pluie qui les enterre de nouveau, ils donnent immédiatement naissance à une foule de ces plantes parasites, et le travail de charrue se trouve perdu.

C'est ici que se révèle le rôle bienfaisant des perdrix qui, très-friandes de ces bouquets de radicelles, en absorbent et en détruisent des quantités considérables.

Au moment de l'éclosion de leurs œufs, elles dévorent aussi une grande quantité de fourmis et d'œufs de fourmis.

Un observateur, entre l'ouverture et la fermeture de la chasse, ayant ouvert le gésier de 63 perdrix, n'a pu y constater la présence que de trois grains de blé.

Donc, il est essentiel de protéger les perdrix contre le braconnage.
(*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, n° 47, 1877).

Deux Plantes fourragères. — Dans le *Bulletin de la Société des Agriculteurs de France*, M. P. Guérin appelle l'attention sur :

1° *Heracleum Sphondylium*, de la famille des Ombellifères, vulgairement connu sous les noms d'*Acanthe d'Allemagne*, d'*Angélique sauvage*, de *Frenelle*, de *Beru Brancursine*.

La *Beru Brancursine* produit une grande quantité de feuilles bien développées, formant, pour tous les animaux, un excellent fourrage vert. C'est une plante très-précoce et que sa vigueur rend fort-avantageuse; la sécheresse l'éprouve peu ou point; elle repousse, dès qu'elle est coupée, une multitude de feuilles tendres et succulentes qui augmentent le lait des vaches, améliorent sa qualité, et dont les lapins et les porcs sont forts avides.

Cette ombellifère (1) peut donner en bon terrain 100,000 kilog. de fourrage à l'hectare. Comme le *Symphytum asperrium*, elle doit servir à combler le tort qu'une saison défavorable et l'épuisement du sol peuvent faire à l'agriculture.

2° *Sinapis arvensis*. L'agriculture pourrait aussi tirer un excellent parti d'une crucifère, le *Sinapis arvensis*, que l'on nomme *Reivon*, *Reivenelle*. Il est très-commun dans les champs et surtout dans les sols siliceux, argilo-siliceux et silico-calcaires, qu'il infeste souvent d'une façon déplorable.

Semée en juillet, la *Reivenelle* fournit, vers la fin de novembre, en mars et au commencement de mai, des fourrages que les vaches, les porcs et les moutons consomment avec plaisir. Cet ensemencement n'exige aucun travail préparatoire : un simple hersage suffit pour l'en-

(1) Elle est commune dans les cîos de la moyenne montagne, où elle est estimée et où elle prospère, grâce aux arrosements avec le purin. A. R.

fouissement de la graine, qui n'a aucune valeur commerciale, et que l'on trouve dans les *issues* de tarare ou *queues* de mauvais grains. Ce procédé offre, en outre, l'avantage de débarrasser les champs de toutes les mauvaises herbes qui peuvent s'y trouver et qui sont, de la sorte, utilisées avant de porter graine; mais il faut avoir le soin de retourner le sol à l'aide d'un bon labourage, dans les premiers jours de mai. La terre, ainsi nettoyée, peut même recevoir une culture sarclée ou une nouvelle plante fourragère, *Zea-Maïs* ou autre, et être encore disponible pour les ensemencements d'automne.

Cultivons les Diospyros. — M. Alp. Lavallée appelle sur les Diospyros l'attention des amateurs. Leurs fruits ont une importance incontestable, et ils sont bons, tout en ayant leur spécialité de goût. Les arbres qui les produisent méritent d'ailleurs d'être recherchés pour eux-mêmes : ils ont un très-beau feuillage qui n'est pas sujet à être attaqué par des insectes. Ils sont vigoureux et poussent rapidement quand ils sont plantés dans une bonne terre. Leur bois, d'ailleurs, est très-beau. — Il ne faut pas oublier que les fruits de tous les Diospyros se mangent blets comme nos nèfles, que certainement on trouverait fort mauvaises avant le changement qu'amène en elles le bléttissement.

(*Journal de la Société centrale d'Horticulture de France*).

Note sur la Culture de la Chicorée Witloef, par M. Poirct Delan (*Journal de la Société centrale d'Horticulture de France*, décembre 1877). « Je sème du 15 mai au 15 juin, en lignes espacées de 0 m. 20, dans une terre de potager bien amendée à l'avance, car il faut obtenir de belles racines pour avoir de beaux résultats.

J'éclaircis dans les lignes à 0 m. 10, en ayant soin de conserver toutes les plantes qui, par leur port, ont une tendance à prendre la forme d'une pomme allongée, et de supprimer celles qui, au contraire, sont étalées. Binages et arrosages au besoin.

Je coupe les feuilles, dans le courant d'août, pour les lapins, qui en sont très-friands, ainsi que des racines, qu'on leur donne quand on fait la récolte d'hiver, car il n'est pas rare d'en avoir qui sont aussi grosses que des carottes longues.

Quand arrive le moment d'en tirer profit, j'arrache ma chicorée; je fais la toilette des racines, en ne leur laissant que 0 m. 20 de longueur; je coupe les feuilles à 0 m. 05 ou 0 m. 10 du collet, suivant la force du plant.

Je plante mes racines debout, en tranchées, sur une couche sourde, faite avec des feuilles.

Quand mon coffre est plein (on peut en mettre de 150 à 180 par châssis), je couvre le tout de 0 m. 20 de terreau; je pose mon châssis et je le couvre d'un paillason, si le temps est froid.

Quinze jours après, on peut commencer la récolte, et renouveler de quinzaine en quinzaine pour ne pas en manquer pendant la saison. »

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR LE MÊME

Conservation des vins. (1) — Dans de la paraffine fondue, on dissout 2 0/0 d'acide salicylique, puis on en imbibe des copeaux de bois de 15 millimètres de longueur sur 2 d'épaisseur environ, ou bien l'on emploie dans le même but de petites tranches de liège (de bouchons).

Après refroidissement de cette préparation, on jette les copeaux ou les petits morceaux de liège sur le vin. Ils flottent dans le tonneau à la surface du liquide et empêchent le développement de toute végétation pouvant déterminer la fermentation acétique, c'est-à-dire la transformation en vinaigre.

Le savant professeur Neytler assure que des vins mis ainsi en contact avec ces copeaux ou lièges préparés à la paraffine et à l'acide salicylique, sont restés exposés à l'air pendant quatre semaines sans subir aucune altération.

Lorsque le vin a déjà des fleurs, on y jette ces mêmes copeaux ou lièges, en versant dessus avec précaution une petite quantité d'alcool, et les germes et végétations sont détruits.

La dépense est très-faible par hectolitre, car elle ne dépasse pas en Allemagne 20 pfennings, c'est-à-dire 21 centimes. (*Algérie agricole*, N° 6, 1877).

Faire passer le mauvais goût des viandes fanées. — Mettez les viandes dans l'eau bouillante, et lorsqu'elles seront prêtes à écumer, prenez un ou deux gros charbons bien solides, allumez-les, et lorsqu'ils seront embrasés de toutes parts, jetez-les dans l'eau bouillante où est la viande. Dès que le charbon est éteint, retirez-le, puis ôtez la viande pour vous en servir. Le mauvais goût sera passé.

En jetant un charbon ardent dans du bouillon qui commence à passer ou à s'agrir dans l'instant où il est en ébullition, on obtient le même effet.

(*La Basse-Cour*, N° 13, 2^e année).

(3) Voir *Bulletin de la Société* pour 1875, p. 30.

COURS DE DICTÉES AGRICOLES

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. CAETIN, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

(Suite)

30^e DICTÉE.

Du Sous-Sol.

On entend par sous-sol la partie du terrain qui est située immédiatement au-dessous du sol arable. Le sous-sol peut n'être qu'une continuation des terres qui constituent le sol; il peut en différer et se composer de glaise imperméable, de rochers pierreux, de marne, de sable, de cailloux, etc.

L'influence du sous-sol est très-grande sur la végétation, surtout quand le sol n'a pas assez de profondeur pour loger convenablement les racines des plantes. Alors, si le sous-sol n'est pas rocheux ou trop pierreux, on l'attaque au moyen de labours profonds, et on arrive par des mélanges successifs et gradués à augmenter considérablement la masse de terre végétale.

31^e DICTÉE.

Du Sous-Sol (suite).

On ne doit procéder au défoncement du sous-sol que lentement et successivement, car le sous-sol n'a pas d'humus, et les engrais et la culture ne peuvent lui en donner que peu à peu. Si, on le ramenait sans discernement et brusquement à la surface, il stériliserait le sol pour longtemps. Il y a pourtant des cas où il est très-utile de mélanger le sous-sol au sol, quelle que soit l'épaisseur de ce dernier : c'est quand le sous-sol peut servir d'amendement au sol. Ainsi, quand le sol est d'argile et le sous-sol de marne calcaire, le mélange des deux opère le marnage le plus simple et le moins coûteux; de même entre l'argile et le sable, etc. Quand le sous-sol est imperméable, on doit aider à l'écoulement des eaux par des fossés d'assainissement ou par le drainage.

32° DICTÉE.

Des Amendements.

On désigne sous le nom d'amendements, les substances dont l'emploi produit des améliorations qui s'exercent sur le sol par suite de leurs mélanges ou de leurs additions, lesquels sont faits dans le but d'en modifier les qualités minéralogiques, physiques ou chimiques, sans avoir positivement en vue l'alimentation des plantes. Ainsi, augmenter l'humidité des terres sèches, diminuer celle des terres humides ; accroître la ténacité des terres légères, diminuer celle des terres fortes, etc., ce sont là des opérations qui ont pour but d'amender les terres.

33° DICTÉE.

Des Cendres.

Les cendres, et surtout les cendres de bois, sont un engrais-amendement très-énergique, à raison des sels de potasse et de soude qu'elles contiennent, et qui entrent dans la constitution des plantes. Toutes les cultures, mais surtout la vigne, se trouvent bien de leur emploi. Les cendres amendent puissamment les terres argileuses, elles font disparaître des prés, les jones et les fourrages aigres que l'humidité y entretient. Seulement, à l'état de cendres vives, elles sont trop recherchées par l'industrie pour qu'on puisse les appliquer en grand à l'agriculture. A l'état de charrées ou de cendres lessivées, elles sont encore d'un usage très-utile, et des agronomes distingués prétendent avec raison qu'ainsi éteintes elles ont autant de vertu et moins d'inconvénient, et qu'il n'est pas à craindre qu'elles brûlent les plantes. On mêle les charrées avec les fumiers, ou on les répand sur les prairies à raison d'environ vingt-cinq hectolitres par hectare. Leur effet dure cinq ans environ.

34° DICTÉE.

Des Cendres (suite).

On doit bien se garder de laisser perdre les eaux de lessive ; trop souvent on perd des matières fertilisantes qui rapporteraient de sérieux profits. Les eaux de lessive, et ajoutons les eaux de savon et les eaux grasses étendues de plusieurs fois leur volume d'eau simple, sont excellentes comme engrais liquides et pour l'arrosage des composts.

Les cendres de houille ou de charbon de terre sont assez pauvres comme engrais ; elles ne servent qu'à amender et à stimuler les terres froides et argileuses. Les cendres de tourbe font bien sur les prairies tant naturelles qu'artificielles.

La suie est un engrais précieux et trop souvent perdu chez nous. Celle de charbon de terre est encore plus énergique que celle de bois.

35° DICTÉE.

Des Engrais.

On divise les divers engrais , en engrais végétaux ou *engrais verts*, en *engrais animaux* et en *engrais mixtes*, suivant les substances qui les composent.

Des Engrais verts.

Les engrais végétaux sont les engrais verts ainsi appelés à cause des plantes qu'on cultive exprès pour les enfouir dans le sol avant leur maturité. L'engrais qui en provient est froid et humide et par conséquent convient surtout aux terres sèches et chaudes. Cependant, quand on manque d'engrais soit au début d'une exploitation agricole, soit accidentellement, les engrais verts peuvent rendre de grands services. On emploie avec succès les engrais verts pour les champs éloignés de la ferme ou d'un accès difficile aux voitures de fumier.

On peut enterrer comme engrais verts, le trèfle, la vesce ou pesette, le colza, le sarrasin, la navette, le lupin, etc. ; en un mot, on doit choisir des plantes qui réunissent la triple condition : 1° de ne pas épuiser la terre, c'est-à-dire d'avoir peu de racines et beaucoup de feuilles ; 2° de pousser très-vite, afin de ne pas occuper le sol trop longtemps ; 3° de ne pas coûter cher de semence.

36° DICTÉE.

Engrais animaux.

On appelle engrais animaux, les déjections des animaux. Ces engrais sont simples ou mixtes, simples, quand ils ne contiennent aucune autre matière, mixtes, quand ils sont mélangés avec d'autres éléments, tels que de la paille, etc. ; alors on les nomme ordinairement du fumier. Le meilleur engrais animal est l'engrais humain, c'est-à-dire le produit des déjections de l'homme, tant solides que liquides. C'est un des engrais le plus énergique ; deux voitures de cet engrais équivalent à 5 voi-

tures de fumier. Malheureusement il répugne tellement aux hommes de s'en servir et de le manipuler, qu'il est peu de pays où l'on consente, comme on fait en Alsace où l'on s'en trouve fort bien, à l'employer tel qu'il sort des fosses d'aisance. En Flandre, on le mélange avec de l'eau et l'on forme ce qu'on appelle, engrais flamand. Les Chinois le mélangent avec de l'argile. En France, on en fait de la poudrette.

37^e DICTÉE.

Engrais animaux (suite).

Il est essentiel que chacun s'applique à vaincre les répugnances qu'on a pour l'engrais humain et à tirer le meilleur parti de cet engrais, car les récoltes ayant presque toutes pour but immédiat ou final la nourriture de l'homme, c'est cet engrais qui peut le plus restituer à la terre ce que les récoltes lui ont enlevé. On serait effrayé si l'on calculait la somme que l'agriculture perd ou manque à gagner chaque année en négligeant ce précieux engrais. Le jour où l'on parviendra à employer directement les vidanges sur le sol, la France produira de quoi nourrir plusieurs millions d'habitants de plus qu'aujourd'hui et par conséquent elle sera à l'abri de toute disette.

38^e DICTÉE.

Colombine. — Poulaitte. — Guano.

On appelle *colombine* ou *poulaitte* les déjections des pigeons ou des volailles que l'on ramasse au colombier ou au poulailler. En général on appelle aussi de cette façon les déjections de tous les oiseaux de basse-cour. La *colombine* ou *poulaitte* est un engrais d'une grande énergie, plus de vingt fois plus puissant que le fumier. Dans la plupart des fermes, on la mélange au fumier, pensant que seule elle serait trop forte et brûlerait les plantes. Cependant elle peut rendre de plus grands services étant employée seule; ainsi, en la semant à la volée avec ou sans mélange de terre sur un blé faible ou malade, on le fait souvent revenir en très-bon état.

Le *guano* est une espèce de *colombine* produite par les déjections des oiseaux de mer ou de nuit et accumulées depuis des siècles.

Tous les débris d'animaux sont bons pour engrais, et à cet égard il n'y a rien à perdre. Les os, les chairs des animaux morts, leur poil, le sang, les chiffons de laine, les restes et débris de cuir chez les cordonniers et les bourreliers, tout est bon.



— 249 —

LE MARÉCHAL DE TAVANES

ET L'AMIRAL DE COLIGNY

D'APRÈS DE RÉCENTES PUBLICATIONS

Par M. le Comte de LAURESPIN

(Suite).

En définitive, comme Monluc, Tavanès, qui parlait tant des sacrifices que lui demandait la guerre, se trouva riche à la paix. Il en profita pour se construire de splendides châteaux au Pailly et à Sully. En 1564, il fut heureux de recevoir le Roi et la Reine-mère dans son hôtel de Dijon. Sa satisfaction se traduisit dans une laconique harangue à la Reine. « Ceci est à vous, lui dit-il, en mettant la main sur son cœur; et voilà de quoi je puis vous servir, ajouta-t-il en touchant son épée. » Catherine, contente sous tous les rapports de la réception qu'il lui fit, témoigna à Tavanès une bonté qui semblait le conduire à la réalisation de ses vœux. Son jugement, ses instincts l'eussent poussé dans la voie suivie par l'Hospital, Vielleville et Coligny; mais les premières places étaient prises, et il se laissa entraîner dans le camp des princes lorrains. Aussi, son fougueux caractère lui faisait supporter difficilement la superbe des ducs de Guise et les prétentions hautaines du duc de Nemours. Il plia cependant. Mais son mécontentement le rendit clairvoyant sur les dangers que faisait courir à la monarchie l'ambition de ses protecteurs. Il démontra à la Reine qu'il était prudent d'écarter des Ministères les princes étrangers et de se fier à des serviteurs de moins grande race, dont l'intérêt offrait toute garantie. Catherine comprit le sens de ces attaques détournées et y répondit par cette étrange réflexion : « Ceux de Guise voulaient se faire Rois, je les en ai bien engardés, à Orléans. » On n'ose percer le mystère que couvrent ces paroles, mais elles signifient certainement que la Reine se méfiait des Lorrains, désirait leur abaissement, et avait au fond

du cœur les appréhensions qui faisaient dire, en 1545, à François I^{er} : « Mes cousins de Guise mettront mes enfants en pourpoint et mon peuple en chemise. » Ces mêmes appréhensions amenaient, en 1559, Henry II à les disgracier quand la mort le saisit et forçait, en 1588, Henry III à s'en débarrasser par un crime pour prévenir leurs coupables projets d'ambition.

Il eut été plus noble à Tavares de suivre la voie que lui ouvrait sa raison, et l'esprit audacieux de réforme révélé dans ses intéressants mémoires. Mais tous les hommes n'ont pas le désintéressement et les vertus antiques d'un l'Hospital, d'un Vielleville et surtout d'un Coligny.

« Extérieurement, dit M. Pingaud, l'hôtel de Saulx offrit durant quelques jours une image réduite de la cour brillante, corrompue et machiavélique du Louvre. Au milieu des carrousels et des tournois dont Gaspard offre le divertissement à Charles IX, arrive la grave nouvelle de la mort de Calvin. Pendant une audience solennelle, une des filles d'honneur de la Reine, Isabelle de Lemeuil, se trouve mal, et, emportée dans une salle voisine, met au monde un fils, fruit des relations qu'elle avait nouées, par ordre, avec le Prince de Condé. Ainsi, religion, politique, intrigues galantes, tout était mêlé dans les préoccupations de la Reine-mère et de son entourage. Tout aussi était subordonné à cette idée capitale de l'appréhension d'une guerre civile prochaine. Le moindre évènement, le choc des prétentions hautaines du cardinal de Lorraine et de l'amour propre froissé du maréchal de Montmorency, pouvait en déterminer l'explosion.

Les partis ne cessaient de s'y préparer, en subissant la pression des passions populaires. Rappelons à ce sujet les graves paroles de Guizot, citées par M. Pingaud : « C'est une méprise et une injustice trop communes, de faire peser presque exclusivement de tels faits, et la réprobation qui leur est due sur les grands acteurs historiques dont le nom y est resté attaché; les peuples eux-mêmes en ont été bien souvent les principaux acteurs; ils ont bien souvent précédé ou poussé leurs maîtres dans les désastreux attentats qui ont souillé notre histoire, et c'est sur les masses, comme sur les chefs, que doit peser le juste arrêt de



la postérité. Dès qu'on parle de la Saint-Barthélemy, Charles IX, Catherine de Médicis et les Guises semblent sortir de leurs tombeaux pour subir cet arrêt. A Dieu ne plaise que je veuille les en affranchir ! Mais il frappe les générations anonymes de leur temps aussi bien qu'eux-mêmes ; et les massacres pour cause de religion ont commencé par des mains populaires bien plutôt que par des mains royales (1).

Les conciliabules de Roussillon, d'où sortirent, avec les plus sages règlements, des sévérités impolitiques contre les Huguenots, inquiétèrent ceux-ci en les irritant. Leurs appréhensions furent extrêmes à la nouvelle de l'entrevue de Bayonne avec le duc d'Albe. En 1566, à Moulins, Catherine chercha en vain à rapprocher les Guises des Montmorency et de Coligny ; mais les premiers ne désarmèrent pas et conservèrent la pensée d'une vengeance qu'ils regardaient comme un devoir. Aussi, quand, en 1567, on vit le duc d'Albe, l'impitoyable conseiller de Bayonne, longer notre frontière pour mettre à exécution ses théories dans les Pays-Bas, personne en France ne douta d'une prochaine guerre civile. — Le duc d'Albe, notamment à son passage en Franche-Comté, avait réveillé les passions religieuses. Il réunit la Confrérie des Chevaliers de Saint-Georges et leur communiqua ses fougueuses haines contre les protestants. Toute la province accepta docilement les recommandations de Philippe II. Les hommes comme Coligny, qui voulaient douter de la mauvaise foi de la Cour, admirèrent la possibilité d'une brusque attaque de l'Espagne contre la France. Ils usèrent de leur crédit pour réclamer par précaution la présence d'une légion suisse. On les satisfut avec empressement, et ces troupes, qu'ils destinaient à combattre l'étranger, ils devaient les trouver en face d'eux à Saint-Denis, à Jarnac, à Moncontour et à la Saint-Barthélemy. Mille symptômes sinistres répandaient une fièvre d'inquiétude. Les femmes et les enfants fuyaient à Genève avec ce qu'ils avaient de plus précieux. Les hommes, craignant d'être surpris, voulaient devancer leurs ennemis, étaient aux aguets et projetaient de se

(1) Guizot, tome III, page 291.

lever partout à la fois, de se saisir du Roi et de s'emparer du gouvernement. Catherine cherchait en vain à les rassurer; ils n'osaient se fier ni à elle, ni à ses conseillers. « Et ils ont bien raison, » écrivait le cardinal de Lorraine à Tavanès, le 13 octobre 1567, dans un moment d'épanchement.

L'Europe toute entière était en fermentation. Il n'était pas jusqu'à la lointaine Écosse où l'on ne vit une noblesse factieuse assassiner son Roi (9 février 1567) et emprisonner sa Reine, la trop séduisante Marie Stuart, la nièce même des Guises. Les Huguenots français voulurent aussi tenter une partie décisive; le mot d'ordre fut répandu et fidèlement gardé. Malgré les avis de Granvelle, de Laussac et de Castelnau, la Cour ne put croire à l'audace de Condé, et, le 29 septembre, elle faillit être enlevée. M. Pingaud nous fait assister aux préparatifs mystérieux et jusqu'ici incompréhensibles de ce complot. « Le 25 septembre, dit-il, dans toutes les villes de Bourgogne on vit sortir et se mettre en campagne des bandes de gens armés. Les conjurés franchissaient les portes de Dijon par troupes de cinq ou six, portant seulement l'épée, comme pour une promenade, et vont le jour suivant cheminant dans la direction de Rosoy-en-Brie, où était le rendez-vous commun. Les gentilshommes catholiques, du haut de leurs donjons, les capitaines des villes, derrière leurs murailles, les voyaient passer avec effroi. »

Malgré les avis réitérés de Tavanès, les catholiques n'étaient pas prêts; la Cour n'avait pas envoyé de fonds pour soudoyer les soldats, et comme disait Gaspard de Saulx : « Là où le soldat trouve à gagner, il n'est plus question de religion. »

Pendant tout le mois d'octobre, Tavanès fut appelé à l'armée royale de la façon la plus pressante. Après avoir assuré la sécurité de sa Bourgogne, il fit son testament, régla ses affaires de famille, et partit pour assister à une guerre qu'il croyait sérieuse et décisive. Tous les grands chefs militaires avaient disparu; l'honnête et modeste Vielleville avait décliné l'honneur d'être connétable. Les Montmorency étaient en disgrâce, on se déliait de leur amitié pour les Châtillon, leurs cousins germaines. Les ducs de Nemours, d'Aumale, de Montpensier, n'étaient pas

capables de diriger une grande guerre. Gaspard de Saulx pouvait, sans présomption, ambitionner un grand rôle. Il se fit en effet remarquer au milieu des autres capitaines. Il blâma justement les irrésolutions, les longueurs, les remises de ses rivaux, donna des avis dont la justesse fut appréciée. Aussi, lorsque la Reine fit nommer Lieutenant-Général son fils chéri, le duc d'Anjou, le Prince, dans sa pensée, fit-il choix de Gaspard de Saulx pour guide et pour mentor. « Vous avez su, lui écrivait-il du camp de Tonnay-Boutonne, le 14 décembre 1567, que leurs Majestés m'ont donné le maniement de leurs affaires. Je suis sûr que vous en êtes bien aise. Mais le Cardinal (de Lorraine) n'est pas content, encore qu'il fait bonne mine. » On voit que le Prince et le gentilhomme s'entendaient dans leurs affections et leurs répugnances. Les autres généraux, Carnavalet, Brissac, Saussac, qu'on avait chargés de guider le jeune commandant en chef, furent vite éconduits. Ils n'avaient pas une capacité qui put être comparée à celle de Tavanès; celui-ci, parvenu à ses fins, ne pouvait souffrir la contradiction ou l'apparence d'une influence qui portât ombrage à la sienne. Si la Cour voulait utiliser ses lumières, elle devait faire disparaître les rivaux.

En 1567, les catholiques n'étaient pas prêts. Catherine sut leur éviter un échec en négociant, au grand désespoir de Coligny, la paix de Lonjumeau (23 mars 1568), la paix fourrée, qui de l'avis de tous, n'était qu'une trêve. Pendant les six mois qu'elle dura, nulle part elle ne fut plus mal observée qu'en Bourgogne. Le prince de Condé et les Coligny entretenaient des correspondances actives avec leurs alliés de France et de l'étranger, et fortifiaient Taulay et Noyers.

En prenant de l'importance, Tavanès devient homme d'Etat, et incline pour la paix si on n'a pas l'argent nécessaire pour faire la guerre. Le 27 avril 1568, il écrivait à la Reine : « Pour ne vous rien cacher, tout esclame contre la paix, contre le Roi et contre vous. Ce pays, qui est de frontière, et où il y a gens de tête et de cervelle, veut être traité un peu plus doucement.... personne n'est payé.... c'est un grand mal que votre état repose sur des gens mangés de poux et qui meurent de faim. On leur doit

quatre ans. Sans les amis que j'ai, vous y auriez bientôt beaucoup de gens mal affectionnés. » Les Catholiques étaient fort irrités de ce qu'ils appelaient les faiblesses du pouvoir et exaspérés des brigandages exercés par les Allemands, qui ne quittaient qu'à regret le beau pays de France, d'où ils emportaient tant de butin, dit Haton, que leurs chevaux et harnais ne purent emmener le tout en leurs pays; aussi, ne s'en allaient-ils que pas à pas, s'attardant sous mille prétextes. Catherine crut un moment qu'elle serait obligée de recourir à la force pour leur faire repasser la frontière. Elle laissa entendre à Tavanès qu'il ferait bien de leur courir sus. Il ne voulut pas accepter la responsabilité d'une attaque déloyale. Enfin, grâce surtout au dévouement du prince de Château-Portien, auquel la Reine rendit souvent hommage, la France fut délivrée des Reitres et des Lansquenets.

Mais la paix ne se rétablissait pas. Des milices populaires s'organisaient partout, la reprise des hostilités paraissait inévitable. On s'y préparait dans les deux camps. Un jour, un espion fut surpris par Condé, mesurant la hauteur des murailles de son château de Noyers. Une autre fois, un gentilhomme de Coligny était blessé grièvement par la garnison d'Auxerre. Coligny et d'Andelot se plaignirent avec amertume. Catherine répondit : qu'elle espérait que Coligny oublierait le passé, que le Roi désirait vivement le serrer dans ses bras. « Venez à la Cour, et vous pourrez vous convaincre des sentiments qu'on vous y porte. » A ce moment, un sieur d'Amanzé fut assassiné chez lui par six hommes masqués. « Ce sont les fruits des confréries du Saint-Esprit, écrit Coligny. Ces violences n'arrivent que du consentement des officiers du Roi. » Catherine et son fils cherchent à se justifier et promettent justice. Ils voulaient être crus, car, profitant de la sécurité de Condé, ils comptaient l'enlever, ainsi que ses oncles. Gontheri, secrétaire de Birague, vint porter à Tavanès l'ordre de surprendre Noyers. Tavanès comprenant qu'on voulait se débarrasser sur lui de l'odieux d'une trahison, déclina les pouvoirs de Gontheri. On envoya le capitaine du Pasquier. Gaspard multiplia les objections, et finit par déclarer qu'il n'agirait qu'en vertu d'un ordre en règle. En 1560, il avait refusé d'enlever Jean de

Ferrières dans son château de Maligny; à bien plus forte raison ne pouvait-il consentir à dresser des embûches à un prince du sang et à livrer peut-être au bourreau le filleul de son ancien protecteur, le duc d'Orléans, son compagnon d'armes d'Italie et de Renty. Dans une lettre au Roi, il en appelle au prince lui-même. « Je suis esbahi, écrit-il, que le prince croit que je voulais faire quelque entreprise contre lui, vu qu'il me connaît mieux que personne, et sait bien le service que j'ai toute ma vie voulu faire à sa maison. Il est vray, quand il sera question des commandements de votre Majesté, de votre Etat et du fait de ma charge, je voudrais non-seulement entreprendre contre lui, mais contre mon fils s'il vivait. » La Cour insistait cependant. Dès lors Tavanès n'hésite plus. Il veut que Condé quitte la Bourgogne, afin de n'avoir pas l'odieuse mission de l'arrêter. Il envoie autour de Noyers des espions qui répandent le bruit de sa prochaine arrivée. Le prince ne bouge pas; alors Tavanès fait tomber dans les mains des Huguenots des lettres soi-disant adressées à des troupes du côté de la Loire. Elles contenaient cet avis : « Le cerf est aux toiles. La chasse est préparée, hâtez-vous. » L'avertissement fut compris, et le 25 août 1568, Condé, Coligny et leurs familles s'échappaient de Noyers et prenaient en toute hâte le chemin de La Rochelle.

Pendant que Condé passait la Loire à Sancerre avec un convoi de femmes, de nourrices et d'enfants, Tavanès se réjouissait de n'avoir plus à redouter l'ordre d'arrêter traîtreusement le prince, et il se préparait à aller combattre et vaincre en bataille rangée ceux qu'il avait rougi de surprendre dans un piège vulgaire.

III.

« A partir de 1568, dit M. Pingaud au début de son troisième chapitre, Tavanès n'appartient plus guère à l'histoire de Bourgogne; c'est à l'histoire de France qu'il faut demander son rôle dans les batailles de Jarnac, Moncontour et dans la journée de la Saint-Barthélemy. » La guerre civile est de nouveau déchaînée, et, comme en 1567, Catherine a mis son second fils, le duc d'Anjou,

à la tête de l'armée catholique. Les principaux conseillers militaires du prince sont Saussac, Montpensier, Guise et Tavanès. Saussac, vieux général, peu capable, voulut lutter contre Tavanès. Ils se provoquèrent, puis, le duc d'Anjou appréciant la supériorité de Gaspard de Saulx, sacrifia Saussac, qu'on envoya assiéger Vézelay.

Avant l'hiver de 1568, les armées s'observent sans agir. Trois fois, à Pamprou, à Chasseneuil et à Loudun elles sont en présence et on recule de part et d'autre. Un hiver exceptionnel immobilisa les armées. Chacun rentra donc dans ses quartiers, sans avoir osé combattre. La campagne recommença au printemps, et l'habileté de Tavanès oblige Condé à accepter un combat dans des conditions fâcheuses. Les protestants, naguère supérieurs aux catholiques, étaient alors moins nombreux; ils n'eussent voulu livrer bataille qu'après avoir reçu les renforts anglais et allemands, ou bien les bandes des sept vicomtes arrivant du Midi. Tavanès, par sa tactique, les emprisonna dans le Bas-Poitou et les empêcha de rejoindre leurs renforts au Nord, à l'Est et au Sud. Au moment où ils se décidaient à aller tendre la main aux contingents d'Elisabeth, Gaspard de Saulx les surprit en rétablissant à la hâte le pont de Château-Neuf et en construisant même, grâce au zèle de Biron, un pont de bateaux. Il put les joindre en pleine marche et les força à accepter un combat d'arrière-garde.

Toute l'armée catholique vint écraser le faible corps commandé par Coligny. Celui-ci avait écrit à son neveu : « Je me sacrifie au salut de l'armée. Profitez de l'avance que je vous donne; échappez aux catholiques et atteignez la Normandie. » Mais l'héroïque Condé, qui avait un cœur de lion, ne put accepter de fuir pendant qu'une partie de ses troupes était aux mains. Il accourut avec un escadron d'élite, et se dévoua, sans espoir de vaincre, pour l'honneur du drapeau. Sa mort, seule, fut un événement. Les pertes des Huguenots n'avaient pas été considérables. La masse de l'armée, l'artillerie, étaient intactes. L'habile et indomptable Coligny, appuyé sur les jeunes Princes, put regarder en face ses ennemis, et écrire aux quatre coins de l'Europe que la cause du protestantisme n'était pas perdue. En effet, après la désas-

treuse bataille de Moncontour et sa glorieuse retraite de dix mois, du 3 octobre 1569 au 8 août 1570, il imposa à Charles IX la paix de Saint-Germain. — Le duc d'Anjou recueillit l'honneur officiel de sa victoire. Comme le dit M. Pingaud : « Il suffisait à Tavanès de savoir que son nom était dans toutes les bouches catholiques, et par prévoyance envers sa propre fortune comme par amour de la royauté, il jugeait le duc d'Anjou un appui plus sûr pour la couronne que la maison de Lorraine, dont les ambitieuses espérances se réveillaient alors. » Il voyait surtout avec dépit Henri de Guise, grand-maître de France, prendre une importance prépondérante malgré sa jeunesse, et il maugréait contre ces Princes qui, depuis trente ans, par droit de naissance, lui fermaient les avenues du pouvoir. — Sa colère éclate le lendemain de Jarnac, remarque judicieusement M. Pingaud, quand le duc de Guise qui, pas plus que son père à Dreux, ne reconnaissait de supérieur, emmène la cavalerie sans consulter Tavanès. « Je regarderai mieux à l'avenir, s'écrie celui-ci, avec qui je marche. »

Son humeur contre les Lorrains s'accrut quand il sut que le duc d'Aumale avait laissé dévaster la Bourgogne par le duc des Deux-Ponts, que les Allemands donnaient en Limousin la main à Coligny. Le cardinal de Lorraine suivait l'armée, il contrecarrait souvent Tavanès, et prétendait donner son avis sur les opérations militaires. Un jour, il conseille un mouvement dangereux. Gaspard s'interpose et évite à l'armée de tomber dans un piège. Le vieux général faisant avec amertume justice des prétentions du Cardinal, dit à la Reine : « Votre Majesté voit bien qu'il est impossible d'être à la fois bon prêtre et bon gendarme. »

Quelque temps après, à la Roche-Abeille, le jeune duc de Guise et son compagnon, le prince de Martigues, entraînent considérablement l'avant-garde, qui fait des pertes cruelles. Tavanès arriva à temps pour arrêter Coligny. « Je disais bien, s'écriait-il, que ces jeunes gens gâteraient tout. » Et rencontrant le duc, fort penaud de son équipée, il l'interpella avec hauteur, comme il avait interpellé son aïeul à Ivoy et son père à Renty : « Monsieur, avant que d'entreprendre, il faut penser; il vous eût été

plus louable de vous perdre et de mourir, que de faire ce que vous avez fait. » Le duc d'Anjou, présent à la sermone, dit à Tavanès : « Vous lui avez bien lavé la tête. — Oui, reprit le rude Gaspard ; mais ce n'est pas tout : il faut maintenant le chasser de l'armée. »

Durant le cours de ces opérations contrariées, Tavanès avait à lutter contre l'insuffisance des ressources et l'indiscipline des troupes. Enfin il lui fut permis d'agir énergiquement. La bataille de Moncontour s'en suivit. Il sut, comme à Jarnac, tourner les Huguenots et les forcer à accepter le combat. Le matin du 3 octobre, après avoir reconnu les lignes ennemies, il vint dire à Monsieur : « Monseigneur, vous êtes heureux, ils sont à vous. Si nous faillons à donner la bataille et à les mettre à la raison aujourd'hui, je ne porterai jamais les armes ; faites marcher, au nom de Dieu, en toute diligence.... » Gaspard, ordonnant et combattant tour-à-tour, enleva la victoire. « Il semblait, disent les mémoires dans leur style pittoresque, que son seul corps mouvait les bataillons et les escadrons comme ses membres. » Le duc d'Anjou fut le premier à lui rendre hommage, en envoyant à son logis les enseignes conquises.

Si on eut vigoureusement poursuivi les Huguenots, la guerre pouvait finir. Mais Catherine trembla, pour son cher Henri, des dangers qu'il aurait à affronter. Le Roi, jaloux déjà de la gloire de son frère, ne put supporter l'idée de ses nouveaux triomphes. Il fut décidé que, avant de descendre dans le Midi, on s'emparerait des places que possédaient les protestants. Tavanès fut blessé qu'on suivit un plan qu'il désapprouvait, et, profondément irrité de ne pas recevoir enfin le bâton qu'il avait largement gagné. Il crut devoir ce déni de justice aux Lorrains. Il se contint, et, sous prétexte de maladie, demanda la permission de se retirer en Bourgogne ; Catherine la lui accorda avec empressement. Elle avait hâte de se débarrasser d'un serviteur trop peu maniable. Le duc d'Anjou, en le quittant, le serra dans ses bras et lui promit qu'il ne l'oublierait jamais. Partout où il passa, le vainqueur de Moncontour fut accueilli comme le sauveur de la France catholique. A Orléans, Charles IX le combla de louanges. Paris

lui fit présent d'un vase et d'un bassin d'or aux armes de la ville. Il alla attendre fièrement en Bourgogne que la Cour lui revint.

Une longue lettre du 6 janvier 1570, citée par M. Pingaud, nous représente Catherine et son fils inquiets des sentiments de Tavanès. Ils sentent qu'ils en auront besoin et craignent qu'il ne leur refuse son concours. On lui fait les plus belles promesses. On veut qu'il soit content. Tavanès, amadoué, reparait à la Cour au printemps (1570), mais se désintéresse d'une guerre qui n'est pas conduite comme il l'entend. Ses mémoires disent : « Que, contrarié par les divers buts de la cour, il ne s'oppose pas à la paix. » Elle fut en effet signée peu après à Saint-Germain (9 août 1570). Il était à cette époque à l'apogée de son importance : craint, honoré, aimé, recherché, respecté et fort admiré, nous dit Brantôme, et l'homme de confiance du duc d'Anjou. Aussi, le 28 novembre 1570, pendant les fêtes du mariage de Charles IX à Mézières, reçut-il enfin le bâton tant désiré.

Le titre de maréchal augmenta sa prépondérance. Dans toutes les questions de finance, de guerre, de politique générale, son opinion était décisive. Se sentant tout-puissant, il se permettait toutes espèces de boutades. Quand surgit le projet de mariage de la reine d'Angleterre et du duc d'Anjou, il dit à Monsieur : « Donnez votre maîtresse Château-Neuf à Leicester, qui vient vous offrir la sienné ; ce sera un échange de bons procédés. » Un autre jour il s'écrie : « La Cour ressemble à une étable de pauvre gentilhomme, où on met les chevaux, les bœufs et les ânes au même ratelier. » Un autre jour : « Vous êtes des sots, vous dépensez votre argent en festins, pompes et masques et ne payez gendarmes ni soldats. Les étrangers vous battront. Si je perds mes enfants, qu'on selle mes chevaux ; je ne suis à la Cour que dans leur intérêt. — Vous voulez pénétrer les sentiments de la Reine de Navarre, disait-il à Catherine ? Entre femmes, mettez-là la première en colère, et ne vous y mettez pas. Vous apprendrez d'elle, non elle de vous ! »

Malgré les satisfactions que lui donnait sa faveur à la Cour, il voulut revoir sa Bourgogne. Catherine le laissa partir à regret et le rappela bientôt pour s'appuyer sur son énergie, afin de déjouer la politique de Coligny.

Ici commence entre les deux Gaspard, sur le théâtre de la Cour, une lutte qui devait se dénouer dans les rues de Paris, lors de la Saint-Barthélemy. M. Pingaud, dans son livre, s'intéresse tout naturellement à son héros, au vigoureux homme de guerre qui venait de vaincre à Moncontour, et qui, malheureusement pour sa renommée, fut une seconde fois le vainqueur, le 24 août 1572. Son récit n'en est pas moins utile pour nous faire connaître le dernier acte de la vie tragique de Coligny, pour nous faire comprendre la suite des ténébreuses intrigues dont l'illustre amiral fut successivement dupe et victime.

Qu'on nous permette ici une digression : si longue qu'elle puisse être, des lecteurs franc-comtois l'excuseront, car il s'agit du représentant d'une de nos grandes familles du Revermont, d'un héros qui appartient par son origine à nos montagnes. L'amiral de Coligny a des ennemis passionnés qui ne lui pardonnent pas d'avoir favorisé le grand mouvement d'où est sortie la liberté civile et religieuse en France et dans le monde entier. On cherche à persécuter en lui l'ancêtre des libéraux modernes ; on met dans l'ombre les services dont sa patrie lui est redevable, et ses grandes qualités comme homme d'État, ministre de la marine, diplomate, organisateur de notre armée et vaillant général. On dénature quelquefois ses intentions et on entraîne les esprits les plus généreux à faire, à son détriment, l'éloge de ses ennemis, les Guise, dont la France intelligente devrait détester le souvenir. C'est un devoir, ce nous semble, quand l'occasion s'en présente, de défendre la mémoire de l'illustre victime de la Saint-Barthélemy.

IV.

Nous sommes en 1570, au lendemain de la paix de Saint-Germain, qui n'avait pas rendu la sécurité au parti huguenot, bien au contraire. Charles IX, sous l'influence machiavélique de sa mère et de ses funestes conseillers italiens, avait souvent, dès son enfance, accueilli l'idée de terminer les troubles de France par la mort prévotale des chefs Huguenots. Ce criminel projet,



caressé par les Guise en décembre 1560, n'avait pas été perdu de vue pendant les années qui suivirent. On se souvenait que, à Bayonne, le duc d'Albe, dirigé par son maître, était venu faire honte à Catherine de ses hésitations, et lui démontrer que, vis-à-vis des Huguenots et des sujets rebelles, on n'était tenu à respecter aucun engagement. Le charmant prince de Navarre, qu'on traitait en enfant sans conséquence, entendit professer que toutes les perfidies étaient permises vis-à-vis des ennemis du trône et de l'autel, et qu'une tête de saumon valait mille têtes de goujons. Son intelligence prématurée lui fit comprendre qu'il fallait écouter, se taire, et être toujours sur ses gardes. A Moulins, en 1566, tous les chefs des grandes familles de Bourbon, Montmorency et Coligny étaient présents. L'occasion était belle pour procéder contre eux, comme fit le duc d'Albe à l'égard d'Egmont et de Horn. Le cœur manqua à Catherine. Elle ne vit pas du reste, alors, la nécessité absolue de la criminelle solution. Cependant il en avait été assez question pour effrayer les Huguenots. La terreur leur donna de l'audace. Après bien des hésitations, ils tentèrent, en 1567, de s'emparer du Roi, comme avait fait le duc de Guise en 1562. La conspiration ne réussit pas et laissa Charles IX profondément irrité d'avoir fait, comme il le disait, devant ses sujets rebelles, une étape plus vite que le pas.

Après la courte campagne de 1567 à 1568, la Petite Paix ne donna pas la tranquillité. Tavares refusa de s'emparer perfidement du prince de Condé et lui fit une guerre loyale et heureuse. Cependant, grâce à l'habileté indomptable de Coligny, la Cour fut obligée de traiter avec lui. Tavares se plaignait alors avec humeur que ce fussent les vaincus qui eussent fait la loi aux vainqueurs. Le duc d'Anjou partageait ces sentiments. Charles IX, sous l'empire d'une jalousie implacable, était heureux de ne plus entendre vanter les hauts faits de son frère et parlait avec satisfaction de son édit. La Huguerie, dans ses curieux mémoires, rend très-bien compte de la situation. Les pensionnaires de Philippe II, les amis de Catherine, par leurs enseignements journaliers, avaient brouillé dans la jeune âme de Charles IX toutes les notions du juste et de l'injuste. Il écoutait avec une complaisance effrayante

les dissertations les plus machiavéliques. Des instincts d'honnêteté et de gloire lui disaient qu'il ne devait pas se livrer entièrement, et que la politique dont on le leurrait le conduisait aux abîmes. Coligny savait qu'on lui conseillait de nettoyer son Etat avec le concours empressé de Philippe II, mais il espérait cependant conserver la paix en faisant appel aux bons sentiments de Charles IX. Il fallait y entraîner le Roi, artificieusement, contre son intention, « sans rien esmouvoir, ni faire contenance d'en avoir aucun soupçon, dit La Huguerie (1). » La chose paraissait possible, et nous étions confirmés dans nos espérances, ajoute notre sagace narrateur, par les reproches que les Lorrains adressaient à sa « tardiveté » et par « le peu d'assurance qu'on pouvoit avoir des bouillons de sa jeunesse (2). »

Quoiqu'il en soit, grâce à cette politique qui le rivait malgré lui au bien, Charles IX sembla avoir oublié ses griefs contre l'amiral et accepter avec ardeur toutes ses idées politiques. Il voulait se laisser guider par ses vues généreuses et patriotiques. Il ne cessait de réclamer sa présence. L'amiral savait que son jeune maître avait partagé contre lui les haineuses passions de ses entours, qu'il était encore en correspondance suivie avec Philippe II, qui lui enjoignait incessamment, dans leur intérêt commun, de faire disparaître la réforme.

Mais Coligny avait surpris dans le Roi des aspirations à une glorieuse popularité et un certain désir de transmettre son nom à la postérité, comme bienfaiteur de son peuple. Il avait besoin de se persuader que Charles IX voulait la grandeur de la France, l'apaisement des haines religieuses. Pour arriver à ce double but, il voulait deux choses : le mariage de Henry de Navarre avec Marguerite, sœur du Roi, puis la guerre avec l'Espagne. A aucun prix, du reste, il ne consentait à déchaîner de nouveau sur la France les horreurs de la guerre civile. Il était prêt à tout, plutôt qu'à s'insurger. « Je suis las, disait-il avec amertume, de marchander ma vie. Je laisse à mes ennemis la responsabilité de leurs projets.

(1) *Mémoires*, Edit. de Ruble, t. 1^{er}, p. 10.

(2) Id. id. id. id. p. 13.

Si les hommes ne me tiennent pas leur foi, Dieu vengera leurs infidélités. Du reste, mon sang, s'ils le versent, sera plus utile à mes partisans que mon épée. » Philippe II s'effrayait de l'influence croissante de l'amiral : « Nous sommes affligés, écrivait-il à son ambassadeur en France, que le Roi admette en sa présence un homme aussi méchant que l'amiral, à moins que ce ne soit avec l'intention de s'assurer de lui et lui couper la tête, ce qui serait un fait de beaucoup de mérite et d'honneur. Mais il n'aura pas assez de nerf pour cela, et lui est si rusé, qu'il doit y aller sous bonne assurance. Le soupçonneux monarque se trompait. Charles IX n'était que momentanément ébranlé, et l'amiral qui cherchait, en se confiant entièrement à son jeune maître, à trouver le chemin de son cœur, n'y parvenait qu'imparfaitement. Il ne voulait pourtant pas douter des promesses de celui qui l'appelait son père et accuser sa loyauté.

Un jour, raconte La Huguerie dans ses *Mémoires* (1), le duc de Montpensier rencontre l'amiral seul dans un corridor obscur du château de Blois où était la Cour, et il ne peut s'empêcher de lui dire : « Comment avez-vous si peu de soin de vous, Monsieur, que d'aller ainsi seul ? ne connaissez-vous pas bien les gens à qui vous avez affaire ? Passer ainsi seul en un lieu obscur où, quand on vous aurait guetté et fait quelque mauvais tour, on ne ferait autre chose que d'en accuser votre imprudence. » L'amiral ne répondit qu'un mot : « Je suis dans la maison du Roi. » Oui, reprit le Prince avec dépit, mais où le Roi n'est pas toujours le maître ; je vous servirai de garde. Qu'on lise encore la remarquable lettre qu'il écrivait au Roi, le 13 décembre 1571 (2), et l'on verra que Coligny s'exaltait dans l'accomplissement de tous ses devoirs, et que, impassible en présence de ses dangers personnels, il était tout entier à la pensée d'une guerre extérieure qui nous donnerait les Pays-Bas, et, en France, réconcilierait tous les partis. Rien ne pouvait le faire dévier de la ligne qu'il s'était tracée. On le fatiguait

(1) Tome I, p. 93.

(2) Publié par M. Tessier, dans son livre sur l'amiral de Coligny. Pièces justificatives, p. 239, ou la lettre du 18 août 1571, à la note 38.

inutilement de ces propos : « Aux noces du roi de Navarre, il coulera plus de sang que de vin. — Si vous n'êtes pas le premier égorgé, vous êtes un misérable. — J'aime mieux me sauver avec les fous que de périr avec les sages. » L'amiral restait impassible.

Avouer le danger, c'était insulter Charles IX et lui donner un prétexte pour se jeter dans les bras de sa mère. Héroïquement, l'amiral s'imposa le silence. Le Roi, écartant tous les fâcheux souvenirs et les pensées de haine qu'ils avaient éveillés, accueillit l'amiral à son arrivée à Blois, le 18 septembre 1571, (1) avec des témoignages extraordinaires d'affection et de respect. Charles IX était fatigué des intrigues de sa mère, jaloux de son frère; l'ambition des Guise, et même celle de Tavannes, lui étaient suspectes. Tout l'amenait à rendre justice aux éminentes qualités de Coligny. Ceux qu'effaçait sa soudaine faveur travaillèrent par tous le moyens à ressaisir le pouvoir.

(A suivre.)

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA,
INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(Suite)

Le commandant amovible de Saverne, SAURIA, au général en chef.

Ce 4^e de la 1^{re} décade du 2^e mois (26 octobre 1793).

Le général Burcy avait placé à Dettewiller une compagnie de paysans soutenue par une compagnie de grenadiers toujours à portée d'être secourus en cas d'attaque; mais hier soir, dans une rencontre, douze partisans contre une dizaine d'hussards firent

(1) D'après la lettre du 18 août 1571, il est à Gonnor le 2 septembre 1571 et à Blois le 18 septembre 1571.



semblant de se charger, et un des nôtres se détacha pour aller embrasser un de ses camarades, de sorte que cette petite attaque, qui eût dû être à notre avantage, finit par un baiser. Le général, instruit de cela, fit reployer les partisans et les grenadiers dans la crainte que des hommes qui se connaissent si bien, non-seulement soient dans le cas de désertir, mais même de faire égorger nos postes et instruire l'ennemi de nos forces et de nos mouvements.

Il me charge, citoyen général, au nom de la Patrie, pour le salut de la République, de te dire de faire retirer promptement ces partisans, ainsi que le 2^e régiment de chasseurs, dans lequel la désertion est fréquente parce qu'ils se trouvent en présence de leurs anciens officiers qui les débauchent et qui ont soin de se mettre toujours en vedette pour cela.

Il demanderait en échange le 9^e régiment de chasseurs, qui est à l'armée de la Moselle, qui n'ayant aucune connaissance dans cette armée-ci, ne serait pas sujet à désertir pour la même raison. Les chasseurs et les partisans ne se trouvant que devant des Prussiens, seraient fermes à leurs postes. Il est fâché de perdre un aussi bon régiment que le 2^e de chasseurs, qui s'est toujours bien battu, mais les circonstances nécessitent absolument ce prompt changement, dans la crainte qu'entraînés, ils ne désertent par pelotons, pour ne pas dire plus, et le moindre retard peut devenir funeste à la République.

Surchargé d'ouvrage et obligé de répondre à quantité de personnes pour des réclamations, il me charge, citoyen général, de vous faire cette demande, il vous prie même d'en parler aux Représentants du Peuple St-Just et Lebas, pour qu'ils en écrivent aussi au général Hoche, et que ce changement n'éprouve aucun retard, puisqu'il peut devenir dangereux pour la République.

Il a fait partir quinze voitures escortées pour retirer de Lichtenberg des effets des bataillons. Il a dit que l'on commence par ceux du bataillon d'Eure-et-Loir, qui est à Strasbourg, et dont les hommes sont presque nus. Il vous prie de vouloir bien les leur faire délivrer dès qu'ils seront arrivés.

(Extrait du registre de correspondance du général Sauria).

Extrait d'une lettre du commandant amovible de Saverne, SAURIA, au général en chef.

Le 16^e jour de brumaire, an II (7 novembre 1793).

J'ai communiqué votre lettre au général Burcy, qui a vu avec plaisir que vous étiez décidé à demander le changement des chasseurs et des partisans, ce qui fera un grand bien dans cette division, car hier, il en est déserté encore un, et l'on est obligé à présent de mettre deux vedettes ensemble. Je ne négligerai rien pour découvrir le donneur de baisers et ensuite le mettre entre les mains de l'accusateur militaire, pour qu'il soit puni suivant les lois.

.....

(Extrait du registre de correspondance du général Sauria).

Le commandant amovible de Saverne, SAURIA, au général en chef.

23 brumaire, an II (14 novembre 1793).

Les craintes d'être attaqué sont dissipées, et l'affaire n'a été qu'une petite fusillade entre tirailleurs. Le général eut bien voulu profiter de la circonstance pour avancer, mais il s'en est tenu à ses ordres, et attendra, pour une attaque, le moment où l'on prendra des mesures générales. Il lui en a beaucoup coûté de ne pouvoir s'emparer de Bouxwiller, ce qu'il aurait peut-être pu faire après avoir placé quatre bataillons à la Petite-Pierre, qui auraient débouché dans cette partie, tandis qu'on l'eût attaqué de front. Mais ce qui est différé n'est pas perdu, et ce jour désiré par les soldats viendra peut-être dans peu, car ils sont impatients de se battre, et étaient très-contents ce matin d'être sous les armes depuis 5 heures, dans cette idée.

Les prisons de Saverne sont entièrement remplies, et la vermine ronge des braves militaires qui y sont presque oubliés, pour des fautes légères. Je pense qu'il serait intéressant pour la République, à laquelle on ôte des bras, et pour les militaires détenus, d'avoir ici une commission militaire provisoire.

(Extrait du registre de correspondance du général Sauria).

Le commandant amovible de Saverne, SAURIA, au Représentant du peuple, J.-B. LACOSTE.

23 nivôse, an II (13 janvier 1794).

.....
Parmi les héros de notre République, le citoyen Pequiniot, fusillier dans la 3^e compagnie du 2^e bataillon du Doubs, s'est distingué par sa bravoure et sa tranquillité stoïcienne à l'affaire du 22 octobre (vieux style). Une balle, lorsqu'il tirait sur l'ennemi, perça la crosse de son fusil et lui emporta un morceau de la joue. Le général Burcy le voyant blessé lui dit de se retirer, mais ce brave républicain dit que ce ne serait que lorsqu'il n'aurait plus de cartouches. Une deuxième balle perça son chapeau et une troisième lui faussa son fusil; ce fut alors qu'il se retira. J'avais dit au général Sauter qui commandait alors la division, de faire part de ce trait à la Convention, mais il l'a négligé, et ce n'est qu'en apprenant de nouveaux traits de bravoure de ce militaire, que j'ai su son nom par un officier de son régiment (car son bataillon étant passé dans l'armée de la Moselle, je n'avais pu savoir son nom) qui m'a dit qu'à l'affaire de Limbach, il avait eu encore son fusil faussé, et que, malgré qu'une balle lui avait percé la main droite, il n'avait pas voulu quitter son corps, disant que ce ne serait rien. J'ai voulu attendre l'occasion de te voir pour t'en parler, mais, puisque hier soir, lorsque j'eus le plaisir de te voir, tu n'avais pas le temps de m'entendre, je te l'écris, persuadé que tu seras bien aise de connaître les qualités qui distinguent nos défenseurs.

(Extrait du registre de correspondance du général Sauria).

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ.

ÉTAT-MAJOR DE LA PLACE DE STRASBOURG.

Le 30 thermidor, l'an 2^e de la République française, une et indivisible (18 août 1794).

Par ta lettre du jour, citoyen général, tu m'annonces que tu pourras bien fournir 74 hommes pour le service de cette place, mais qu'il t'est impossible de fournir les sous-officiers nécessaires.

Tu sais parfaitement que, sans ces derniers, on ne peut guère disposer d'une troupe, et qu'il n'existe aussi dans notre garnison aucun sous-officier de reste.

Je ne vois donc, par ces motifs, aucun autre moyen que de faire nommer des sous-officiers provisoires ou postiches pour pouvoir employer ces hommes.

Je t'invite à vouloir donner tes ordres en conséquence.

Je te prie de me répondre à ce sujet le plus promptement possible, vu la faiblesse de notre garnison.

Salut et fraternité.

L'Adjudant de la Place,

Signé : SANSULOTTEMANN.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général de Strasbourg, le 14 fructidor de l'an 2^e de la République une et indivisible (1^{er} septembre 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à*
SAURIA, *général de brigade, commandant la citadelle de Strasbourg.*

Il nous est impossible ici de faire le service, car il n'y a que la légion strasbourgeoise. Donne en conséquence des ordres au commandant de l'Isle-du-Rhin, de faire fournir par son cantonnement tous les bivouacs d'infanterie fournis par ladite légion, sauf à lui diminuer ses bivouacs. Il est impossible de faire autrement, à moins que le bataillon qui est à la citadelle puisse faire ce service ou une partie. Prends tes arrangements de manière que ce changement se fasse aujourd'hui, vu l'impossibilité de fournir un seul homme.

Salut et fraternité.

Approuvé l'écriture ci-dessus.

Signé : DIÈCHE.

ARMÉE DU RHIN. — ÉTAT-MAJOR GÉNÉRAL.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ.

Au quartier général de Gundersblum, le 9 brumaire de l'an 3 de la République française une et indivisible (31 octobre 1794).

Le général de division, chef de l'état-major général, au citoyen SAURIA, général de brigade, à Herlisheim.

.....

Quoique 293 hommes du 17^e bataillon de la Côte-d'Or se soient fait inscrire pour le service de la marine, ce n'est point une raison pour qu'ils soient tous extraits de ce corps; en effet, le contingent de l'armée du Rhin ne sera que de 668 hommes, tirés avec autant de proportion qu'il sera possible, de tous les bataillons de réquisition; ainsi, on peut regarder comme certain que le 17^e de la Côte-d'Or n'aura pas à fournir pour sa part 293 hommes. D'ailleurs, mon cher, il faut se soumettre aux circonstances; elles sont telles, qu'il est de toute impossibilité de renforcer dans ce moment-ci les divisions territoriales par des troupes de l'armée active. C'est ce que je marque aujourd'hui au général Dièche, en l'invitant de répartir les troupes de la division qui est à ses ordres, de manière à assurer une exacte surveillance sur toute l'étendue de la ligne dont le commandement lui est confié. Tu dois te concerter avec lui relativement à cet objet.

J'attends la décision des Représentants du peuple sur la pétition par laquelle tu demandes un cheval; je la leur ai remise après l'avoir apostillée, et aussitôt qu'ils me l'auront fait repasser, je te l'enverrai.

.....

Salut fraternel.

Signé : BOURCIER.

Amour de la Patrie. — La Liberté ou la mort.

GAMSHEIM.

Rapport des 2^e, 3^e jours de brumaire, 3^e année républicaine (24-25 octobre 1794).

Sur environ 1 heure du matin, la garde de l'ancienne redoute a aperçu trois barques chargées d'esclaves de l'Outre-Rhin, qui venaient sûrement dans l'intention de pouvoir surprendre la garde, pour commettre une lâcheté comme de coutume; mais la sentinelle, très-prudente, par un signal, a réuni sur-le-champ, auprès d'elle, une partie de la garde, a laissé sagement avancer ces esclaves, pour pouvoir leur faire ressentir de rechef de quoi sont capables des hommes libres. Du même instant, un feu républicain s'est fait sentir parmi eux, et qui à peine ne leur a laissé que le temps suffisant de se replier dans une île avoisinant leurs postes, où ils ont passé la nuit.

Le service extraordinaire a eu lieu cette nuit comme celles précédentes; les patrouilles ont été continuelles et les feux répétés ont duré toute la nuit.

Rien autre chose de nouveau.

J'attends avec impatience que tu m'annonces la nouvelle officielle de la prise de Coblenz, pour en faire part à tous nos braves compagnons d'armes.

Salut et fraternité.

Le Commandant,

Signé : PETIT.

ORDRE DE LA BRIGADE.

Du 2 prairial, an 3^e de la République française (31 mai 1795).

Par une fausse interprétation de l'ordre du 10, les commandants des postes sur la rive du Rhin ont permis que beaucoup d'habitants et volontaires les dépassassent.

Je leur rappelle donc qu'il n'y a rien eu de changé dans les con-



— 271 —

signes données précédemment, d'après les arrêtés des Représentants du peuple et les ordres des généraux; qu'en conséquence, les commandants des postes continueront à ne laisser passer en avant de leurs postes ni habitants, ni militaires, exceptés les militaires de service. Ils laisseront aborder, de la rive droite du Rhin sur celle-ci, les nacelles qui se présenteraient, après avoir préalablement pris les armes pour se mettre en état de défense, et dans le cas où ils se croiront inférieurs en nombre, ils s'opposeront à l'abordage des barques et nacelles, jusqu'à ce que, par le renfort des postes voisins, ils se trouveront en nombre supérieur. Ils se conformeront pour le surplus à l'ordre du 10, qui leur sera lu avec celui-ci, à la parade, pendant une décade entière.

Le Général de brigade,

Signé : SAURIA.

ARMÉE DES PYRÉNÉES OCCIDENTALES. — 2^e DIVISION.

Elissondole, 22 brumaire, 3^e année républicaine (13 novembre 1794).

Je viens de recevoir, mon ami, ta lettre du 1^{er} brumaire. J'aurais bien désiré qu'elle m'annoncât la réception de celle que je t'ai écrite d'Ératzon, le 21 vendémiaire, dans laquelle je t'envoyais les pièces que tu m'avais demandées dans un temps; ignorant ta position présente, je te l'ai adressée à la citadelle de Strasbourg, mais je présume bien qu'elle te parviendra.

Votre armée continue donc ses succès. La nôtre ne va pas mal, et si tu connaissais le pays, la difficulté de l'habiter te ferait regarder comme très-difficile, ce qui n'est que l'ouvrage d'un moment. MM. les rois ne doivent pas rire : la République partout triomphante promène avec sérénité sur les terres esclaves le drapeau, emblème de la liberté. Ne craignent-ils rien de la contagion ? Oh ! oui, et bien sûrement oui. La partie insurgée de la Prusse commence la danse, tandis que les Allemands et les Espagnols croupissent dans un honteux esclavage. Il n'est réservé qu'à l'homme grand de s'élancer vers la liberté. Les Prussiens, je l'espère, deviendront nos frères et nos amis.

Songe que j'attends avec une grande impatience la réponse à ma lettre du 21 vendémiaire.

Bonjour, mon ami, et bonne santé.

Ton ami,

Signé : CLERGET,

Au citoyen SAURIA, général de brigade à Hérillsheim (Strasbourg).

Au quartier-général de Jockrin, le 14 prairial, an 3^e de la République. —
Ordre donné au quartier général à Worms, le 13 prairial. — Strasbourg,
le 6 prairial, an 3^e républicain (26 mai 1795).

MERLIN (de Thionville), *Représentant du Peuple près l'armée du Rhin-et-Moselle, à la Convention nationale.*

Vengeance ! Vengeance ! Toute la rive gauche du Rhin, deux cent mille soldats de la Patrie répètent ce cri. Déjà la colonne sacrée de l'armée du Rhin-et-Moselle est prête à marcher. J'étais à sa tête hier. Parlez, représentants ! Elle vole exterminer les ennemis de la République partout où ils se montreront. Nous n'avons pas versé notre sang en vain, nous n'aurons pas fait mordre la poussière aux satellites des tyrans ligüés contre notre indépendance, pour revenir courber nos fronts glorieux sous la tyrannie du crime et la barbarie de la sottise !

Vengeance ! Vengeance ! C'est de Paris que nous l'attendons. C'est à Paris qui vient encore de se serrer autour de vous, c'est à Paris où le forfait s'est commis, à livrer les monstres ennemis de sa gloire à toute la sévérité des lois ; c'est à Paris à faire justice à la République des attentats commis dans son sein contre la République entière. Le sang d'un fidèle Représentant, d'un brave homme, a coulé ; des monstres ont porté sa tête en spectacle aux Espagnols qu'il a combattus et aux Autrichiens qu'il a forcés de rendre le fort de Manheim.

Malheureux ! Voilà donc le prix que vous réservez à notre courage, à la vertu ! Voilà donc les triomphes que vous préparez aux défenseurs de la liberté !

Eh bien, tremblez ! que la Convention parle et vous n'existerez plus !



Quoi ! c'est au moment où le tyran d'Allemagne montre enfin à découvert et ses vues ambitieuses contre les co-états qu'il veut subjuguier, que les vils suppôts de Robespierre, la horde immonde de plats royalistes et de misérables couverts de sang et de rapines, nous ramèneraient à l'esclavage par la guerre civile ! Non ! plutôt mille fois périr en les entraînant dans la tombe ! Représentants, marchez d'un pas ferme vers votre but. La paix, c'est celle qui recrée les finances ; c'est sous son olivier que l'on fait la Constitution ; elle appelle le commerce ; elle favorise l'agriculture ; elle ramène l'abondance et le bonheur fondés sur la Liberté et l'Égalité consacrées dans un Code de peu de lois, mais justes, simples et respectées. L'armée toute entière admire votre courage, fait des vœux pour vous, et, je le répète, elle brûle de se venger et de vous défendre.

Quant à moi, mon zèle et mes principes vous sont connus. Ma vie est à la République ; je me crois trop heureux de la perdre en combattant pour elle et pour la Convention nationale !

Signés : MERLIN et RIVAUD.

(A suivre).

SÉANCE GÉNÉRALE DU 18 JUILLET 1878.

Présidence de M. le Dr Bousson.

La séance est ouverte à deux heures, dans une des salles de l'Hôtel-de-Ville.

Le compte-rendu de la séance précédente est lu et adopté sans observations.

Correspondance. — M. Castan, correspondant de l'Institut, secrétaire de la Société d'émulation du Doubs, demande, au nom de cette Société, de vouloir bien faire traduire deux pages de l'Évangile de Saint-Luc (Enfant prodigue) en patois de Poligny, Arbois, Montbarrey, Champagnole et Villers-Farlay.

Ce travail devra servir à une étude que fait la Société d'émulation du Doubs sur le patois franc-comtois. M. Baille est prié de vouloir bien répondre à cette demande.

La Société des sciences et arts de Vitry-le-François nous adresse le programme des sujets mis au Concours pour l'année 1878.

M. Chauvin, ancien instituteur à Molpré, demande une récompense pour une croix sculptée par ses soins sur le territoire de son village. Renvoyé à la commission des Arts.

M. le Dr Bousson donne quelques détails sur le fonctionnement de l'Ecole de fromagerie; l'ensemble de ses observations sera l'objet d'un rapport qui sera inséré au Bulletin.

Il est donné lecture d'une revue des journaux agricoles et scientifiques, par M. le Dr Rouget, d'Arbois.

Sont nommés membres correspondants : MM. Morel, propriétaire à Mantry, et Auguste Paillard, agriculteur à Besain, présentés par M. Bousson.

La séance est levée à trois heures.

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Tout le monde sait dans notre pays, qu'en été, pendant les grandes chaleurs, et en hiver, pendant les grands froids, le barattage est beaucoup plus difficile que par une température plus douce. Aussi, avons-nous donné une attention et des soins tout particuliers à la fabrication de notre beurre pendant la seconde quinzaine de juillet et le courant du mois d'août.

Une première chose que nous avons bien constatée, c'est que, pendant les grandes chaleurs, la crème monte beaucoup plus difficilement et en moins grande quantité sur le lait, même dans une laiterie où le thermomètre n'a varié que de 2 degrés centigrades, et de 16 degrés où il était invariablement fixé depuis longtemps, n'est monté qu'à 18 degrés, et qu'après 10 à 11 heures de repos, le lait ne se couvrait que d'une couche de crème très-légère. J'espère avoir trouvé le moyen de diminuer les variations de température dans notre laiterie; obtiendrons-nous ainsi une couche de crème plus épaisse? J'ose l'espérer, mais non l'affirmer.

Non-seulement le barattage est plus difficile pendant les grandes chaleurs, mais un autre inconvénient à signaler à cette époque, c'est que la crème se renfle à tel point pendant le barattage, qu'on ne pourrait quelquefois terminer cette opération sans retirer de la barre



une certaine quantité de crème, surtout avec une baratte tournante comme la nôtre et qui n'a pas d'agitateur. Cette baratte trop remplie ne battrait plus la crème. Il paraît que ce renflement, qui commence ordinairement à se produire en juillet, se prolonge jusqu'à la fin de novembre, ou plutôt jusqu'à ce qu'on apporte à la fruitière du lait de vache fraîchement vèlée, qui le fait cesser. C'est une question que nous éluciderons.

Jusqu'à la fin de juin et même pendant les premiers jours de juillet, le phénomène du renflement de la crème est très-peu sensible. C'est pour cela que dans notre baratte, dont la capacité est de 80 lit., nous avons jusqu'alors, et à plusieurs reprises, baratté facilement 50 litres de crème; mais pendant les grandes chaleurs que nous avons subies, du 21 au 25 juillet, nous avons dû, pour la première fois, retirer de la crème de la baratte.

Que doit-on faire de la crème ainsi retirée? L'opération est très-avancée lorsque la crème a acquis un pareil renflement. Le 21 août, à 10 heures 45 minutes, nous avons commencé un barattage de 45 litres; à 11 heures 30 minutes, nous avons reconnu que notre opération n'avancait plus; la baratte étant trop pleine, par suite du renflement de la crème, nous en avons retiré environ 10 lit., puis nous avons continué à baratter; 6 minutes ont suffi pour déterminer le commencement de la séparation du beurre. Alors le gonflement ayant disparu complètement, nous avons pu réintroduire la crème dans la baratte et continuer à baratter. A 11 heures 45 minutes, notre opération était terminée.

Si ce renflement de la crème se produit jusqu'à la fin de novembre, on ne pourrait en attribuer la cause uniquement à la chaleur. Serait-elle déterminée par la plus grande abondance de beurre contenue, à cette époque, dans la même quantité de crème, qui empêcherait le dégagement du gaz? Assurons-nous d'abord de l'exactitude du fait, sauf à en chercher ensuite l'explication.

Une conclusion à tirer de cette observation, c'est que pendant les mois où ce renflement se produit, le volume de la crème à baratter doit tout au plus atteindre la moitié de la capacité de la baratte, mais ne doit jamais la dépasser.

Je viens de dire qu'en juillet et août la crème contient plus de beurre que celle des mois précédents; nous verrons plus tard que cette richesse en beurre de notre crème augmente encore en septembre, octobre et novembre.

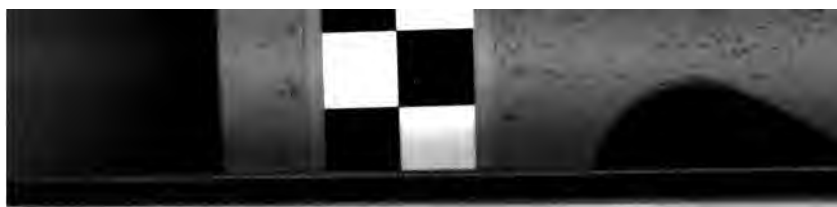
Pendant les 20 derniers jours de juin, nous avons baratté 792 litres de crème, qui ont produit 263 kilog. de beurre, c'est-à-dire 1 kilog. avec 3 litres de crème et une fraction très-minime; en juillet, avec 981 litres, nous avons obtenu 332 kilog. 500 grammes de beurre, ou 1 kilog. avec 2 litres 95 centilitres. En août, 797 litres ont produit 284 kilog., ou 1 kilog. avec 2 litres 80 centilitres.

J'avais donc calculé juste dans une étude faite sur cette question, il y a quelques années, en fixant à 3 litres la moyenne de crème nécessaire dans notre pays pour obtenir 1 kilog. de beurre.

Il était utile de savoir aussi à quoi s'en tenir sur la perte qui pourrait résulter du barattage de la crème fraîche. Le 16 août, nous avons baratté 20 litres de crème au moment même où on venait de la recueillir. 20 minutes ont suffi pour en obtenir le beurre. J'avoue que je comptais sur 7 kilog., mais en goûtant le lait de beurre, nous lui avons trouvé un goût tellement semblable à celui de la crème, que j'ai commencé à soupçonner une sérieuse diminution dans le rendement du beurre. En effet, au lieu de 7 kilog., nous n'en avons obtenu que 5 kilog. 500 gr., avec perte d'un cinquième environ, c'est-à-dire avec une diminution de 1 kilog. 500 grammes au moins. On ne devrait pas répéter de pareilles opérations, surtout lorsqu'on opère sur le bien d'autrui, mais comme nous tenons compte à la Société des pertes que nos essais pourraient lui faire éprouver, nous ferons une nouvelle expérience, sauf à donner une nouvelle indemnité, s'il y a lieu. Ne pourrait-on pas attribuer une partie de cette diminution du rendement à la grande promptitude avec laquelle ce barattage a été effectué? Nous ne pouvons rester dans le doute à cet égard, et bientôt nous renouvelerons notre expérience. Le lendemain, comme je l'avais demandé, on a baratté le lait de beurre, mais inutilement.

Quelques jours après le 21 août, à 10 heures 45 minutes du matin, nous avons commencé le barattage de 45 litres de crème, dont 23 litres avaient été recueillis le jour même, vers 5 heures du matin. Ces 23 litres avaient donc moins de 6 heures, et 22 litres levés la veille, à 4 heures du soir, c'est-à-dire depuis 18 heures; c'était ce que nous avions de plus frais en fait de crème: ces 45 litres ont produit 16 kilog. de beurre. Un rendement aussi considérable, 2 lit. 81 centilitres pour 1 kilog. de beurre, ne laisse rien à désirer. On a effectué ce barattage en 1 heure.

De ces faits, je conclus qu'il est bon de laisser quelques heures



de repos à la crème avant de la baratter. Mais comme le beurre est d'autant plus fin que la crème qui l'a produit était plus fraîche, nous l'avons constaté sur nos 5 kilog. 500, qui était du beurre exceptionnellement bon; on a le plus grand tort de laisser vieillir la crème pendant quatre, cinq, six jours et quelquefois plus, dans l'espoir d'un rendement plus considérable qu'on n'obtiendra pas. Ce qu'on retire de plus clair de cette conduite inqualifiable, c'est l'absorption d'une plus ou moins grande quantité de miasmes absorbés par cette crème logée, on ne sait comment, dans l'habitation du cultivateur, où elle s'altère de manière à ne donner qu'un beurre très-commun, qui ne peut être ni fin, ni frais. Il faudrait au contraire baratter la crème levée depuis quelques heures, douze heures au plus, puis conserver le beurre dans de l'eau très-fraîche, qu'on renouvelle au moins soir et matin jusqu'au moment du départ pour le marché.

J'ai de nouveau cherché à fixer exactement la température la plus convenable à donner à la crème pour la baratter. La détermination de ce point est d'une grande importance pratique, car il est certain qu'un barattage trop prolongé fait perdre au beurre de son poids, de sa finesse et de sa consistance. Je crois qu'on peut en dire autant de celui qu'on obtient en trop peu de temps, dont une partie reste probablement dans le lait de beurre. Qu'on ne vienne donc pas nous vanter les barattes faisant le beurre en quelques minutes, ce seul fait les rendrait imparfaites pour nous. Le temps le plus convenable à employer pour baratter 35 à 40 ou 50 litres de crème, me paraît être de 30 à 45 minutes, à la température de 19 degrés centigrades, qui est certainement la meilleure. Mais il faudrait baratter dans une atmosphère se rapprochant, autant que possible, des 19 degrés donnés à la crème. Dans notre laiterie, dont la température a été le plus souvent à 16 degrés, on obtiendrait le beurre plus lentement qu'à une température approchant de 20 degrés. On peut abaisser de 1 à 2 degrés la température de la crème par les temps de grande chaleur. Ainsi, le 14 août, par un temps nuageux, avec une température extérieure de 25 degrés, nous avons baratté 35 litres de crème à 18 degrés, en 40 minutes, et 38 litres à 17 degrés, en 50 minutes; à 19 degrés, le barattage de 39 litres s'est fait en 30 minutes, temps que je crois préférable. Pendant le barattage, la température s'élève de 1 à 2 degrés, et après l'opération, le contenu de la baratte s'élève de 20 à 21 degrés. A cette température, le beurre conserve son arôme et son bel aspect. Le 24 août, nous avons baratté pen-

dant deux heures pour obtenir du beurre à 17 degrés centigrades.

D^r BOUSSON,

Directeur de l'école de fromagerie de Champvaux.

LES LARVES DES SARMENTS DE VIGNE

RAPPORT

ADRESSÉ A M. LE PRÉSIDENT DE LA COMMISSION PERMANENTE DE LA
SECTION DE VITICULTURE

par M. Maurice GIRARD.

J'ai examiné les sarments de vigne qui m'ont été envoyés par la commission de viticulture. Leur intérieur, évidé par ablation de la moëlle, est occupé par des larves d'un blanc jaunâtre, dont certaines étaient encore vivantes. Ces larves, privées de pattes, sont du nombre de celles qu'on appelle vulgairement pour cette raison des *vers*. Elles appartiennent à des Hyménoptères.

Les femelles de certains genres de cet ordre percent les branches sèches d'un grand nombre de végétaux, tels que ronce, sureau, vigne, rosier ou églantier, roseau, etc., dont l'intérieur est facilement friable sous l'action de leurs mandibules, soit sur de la moëlle, soit sur un tissu peu résistant. Les œufs sont ensuite pondus de place en place dans le canal creusé, et de petites logettes sont séparées par des tampons de sciure agglutinée. Les larves parvenues à toute leur croissance s'enveloppent ordinairement de cocons où elles deviennent nymphes, et parfois ces coques sont sécrétées à l'avance par la mère.

Dans les tiges de vignes soumises à mon examen, ces cocons, de figure oblongue et ayant leur grand diamètre selon l'axe de la tige, sont formés d'une mince pellicule façonnée par la larve ou la mère avec une bave durcie et ont l'aspect d'une longue capsule de parchemin translucide laissant voir la larve à l'intérieur. Tantôt ces larves des Hyménoptères qui nidifient dans les tiges sèches se nourrissent d'une pâtée de miel et de pollen déposée par la mère, ce qui est le cas des Osmies et des Prosopis parmi les Apiens, tantôt, pour les Odyneres et les Fousseurs, sont alimentées au moyen d'insectes ou autres arti-



culés anesthésiés par le venin de la mère et offrant à ses larves une proie sans défense, mais toujours fraîche. Ce sont des petites araignées, des mouches ou des punaises d'arbre à l'état de larves, des chenilles, des pucerons, etc. Les choses se passent ainsi pour les genres *Pemphredon*, *Cemomus*, *Tripoxylon*, *Psen*, etc.

Les larves des sarments de vigne remis à la commission de viticulture sont très-probablement du groupe des Fouisseurs. Les tiges qui avaient été déjà fendues et examinées et dont la plus grande partie de la poussière interne était tombée, ne contenaient plus les débris de la pâture des larves qu'elles devaient renfermer à l'origine; cependant, l'une d'elles présentait des débris noirs et brillants de segment chitineux et dur d'un insecte adulte, probablement d'un Hyménoptère ou d'un Coléoptère ayant servi de proie. Je cherche à élever les quelques larves encore vivantes, afin de déterminer l'espèce par l'éclosion de l'adulte, car les larves très-dégradées des Hyménoptères porte-aiguillons ne peuvent être distinguées d'une manière spécifique, surtout avec les connaissances peu avancées de la science à leur égard.

Il n'y a dans tout cela qu'un intérêt entomologique; ce qui importe à la commission, c'est qu'on peut affirmer *en toute certitude* que ces Hyménoptères des tiges sèches sont *sans aucun danger*. Les vigneron sont tellement éprouvés par le fait des insectes que leurs inquiétudes se comprennent; on peut dire que toute bestiole qu'ils voient sur les sarments et surtout dans leur intérieur leur semble un nouvel ennemi. Notre collègue, M. Lichtenstein, de Montpellier, dans un intéressant article intitulé *les Insectes des sarments de vigne*, publié dans le *Messager du Midi* (N° du 11 décembre 1877), a déjà signalé cette crainte sans fondement des viticulteurs, qui trouvent à l'intérieur des sarments des vers paraissant les ronger, apparence tout-à-fait trompeuse. Les Hyménoptères ne creusent que des sarments morts ou mourants, car l'instinct leur apprend que des sarments sains, dans une plante aussi riche en sève que la vigne, outre leur dureté s'opposant à la perforation, pourraient amener la mort des jeunes larves étouffées dans leur galerie par la sève du printemps. Il est bon de porter des faits de ce genre à la connaissance de tous les agriculteurs, car beaucoup d'arbres et d'arbustes, autres que la vigne, présentent de pareilles perforations de leurs tiges, complètement accidentelles et inoffensives, bien qu'elles soient remplies de larves. C'est à un examen scientifique qu'il appartient de décider si on a devant soi des larves d'Hyménoptères porte-aiguillons, qui sont sans danger, ou des larves lignivores et nuisibles

de Coléoptères, d'Hyménoptères du groupe des Siriciens, de Lépidoptères des genres *Cossus*, *Hepialus*, *Sesia*, etc.

(Bulletin de la Société des Agriculteurs de France).

NOTE ADDITIONNELLE. — Ainsi que le prévoyait l'auteur, ces sarments étaient habités par un Hyménoptère fouisseur. Il y a eu éclosion de plusieurs sujets du *Pemphredon* ou *Cemonus unicolor*, Panzer ou *Lugubris Fabricius*, petit Hyménoptère entièrement d'un noir brillant.

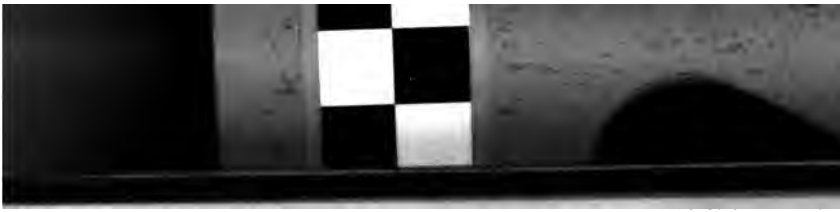
LE TYPHUS DES VOLAILLES (1)

Lorsque les êtres animés, fut-ce même l'homme, sont agglomérés en grand nombre sur ou dans un espace limité, et sont forcés d'y stationner, il ne tarde pas à se développer parmi eux des maladies d'un cachet particulier dont la stupeur et l'altération du sang sont les deux principaux caractères, d'où le nom de *typhus*, qui vient du mot grec *typhos* (c'est-à-dire stupeur). C'est ainsi que chez l'homme on voit apparaître le *typhus des camps*, le *typhus des prisons*, la *fièvre typhoïde des casernes*, etc., dans les grandes agglomérations de troupes ou d'hommes dans les camps, les prisons, les casernes, etc. Chez les chevaux, on voit aussi une affection typhoïde dans les administrations qui emploient un nombre considérable de ces animaux, comme l'armée, les compagnies d'omnibus des villes importantes, etc., où on les voit réunis quelquefois au nombre de 80 à 100 dans une même écurie. Enfin dans les basses-cours très-populeuses, une maladie analogue y fait souvent de grands ravages.

Quant la maladie en question a une marche très-rapide, qu'elle est très-meurtrière et qu'en deux ou trois jours au plus, quelquefois en quelques heures, elle enlève le malade, c'est le *typhus*; quand, au contraire, on compte ses phases par semaine, c'est la *fièvre typhoïde*.

Comme cette maladie est rapide chez les volailles, nous n'aurons donc qu'un *typhus des volailles*; seulement, la maladie peut rester localisée dans certaines basses-cours et ne peut s'étendre au dehors : c'est alors le *typhus enzootique* ou *local*, ou la *simple septicémie*; ou bien, le *typhus des volailles* envahit tout l'arrondissement, le département ou même la contrée, c'est alors le *typhus épizootique* que l'on a même appelé bien à tort, selon nous, le *choléra des poules*. Nous allons com-

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1870, 1873 et 1876.



mencer par décrire la première forme qui est la plus bénigne; nous passerons ensuite à la seconde qui n'en diffère, nous le répétons, que par le plus grand nombre de sujets qu'elle atteint et par son extension rapide dans un grand nombre de localités à la fois.

A. *Typhus local* ou *Septicémie des volailles*.

Lorsque la septicémie apparaît dans une basse-cour, les symptômes que présentent les volailles qui en sont atteintes sont les suivants :

Perte de l'appétit, soif, diarrhée, faiblesse, titubation, et enfin, affaissement et cyanose de la crête.

La perte de l'appétit n'est pas absolue, surtout au début, où l'on ne remarque souvent qu'une légère diminution; on voit même souvent les oiseaux manger jusqu'au dernier moment.

La soif est ordinairement vive.

La diarrhée est très-fréquente : elle est tantôt verte et tantôt jaune, et alors les plumes du pourtour de l'anus sont maculées.

La faiblesse se manifeste par une fatigue générale : les animaux atteints faiblissent sur leurs jambes et ont de la tendance à rester au repos, le ventre touchant le sol et les plumes hérissées; s'ils se lèvent pour se livrer à la marche, celle-ci devient vacillante et ils s'en vont en titubant, comme pris d'ivresse alcoolique.

La chaleur interne doit être diminuée, car les oiseaux recherchent le soleil.

L'affaissement et la cyanose de la crête, c'est-à-dire sa coloration bleue-noirâtre, est un des derniers symptômes, ce sont des signes d'asphyxie qui indiquent la fin prochaine.

Quand la maladie se termine mal, ce qui arrive fréquemment, elle ne dure en général que trois ou quatre jours, quelquefois beaucoup moins, souvent quelques heures à peine. Dans le petit nombre de cas où la guérison est obtenue, les bêtes atteintes sont très-longues à se remettre.

Autopsie. — Lorsqu'on ouvre une bête morte de septicémie, la première chose qui frappe le plus, c'est le foie, qui est toujours énorme, souvent doublé et même triplé de volume, très-friable et de couleur noir-brunâtre. La vésicule du fiel est toujours très-gonflée, distendue ainsi que la rate.

L'intestin est souvent congestionné, couvert d'arborisations très-visibles et contenant soit des matières vertes liquides, soit même quelquefois des matières sanguinolentes. Les cæcums participent rarement

à l'inflammation, ou plutôt à la congestion due à la réplétion des vaisseaux par un sang malade et noir.

Les poumons sont le plus souvent imbibés d'un sang noir et liquide.

Le cœur présente, ordinairement, dans ses cavités, un caillot noir, très-foncé, qui s'aperçoit à travers les tissus minces des oreillettes qu'il distend. Quand l'asphyxie a été rapide, ce caillot du cœur est mélangé de fibrine. Dans tous les cas les caillots du cœur, qui sont très-consistants, envoient des prolongements dans tous les gros vaisseaux.

La chair est tantôt d'un blanc-rosé normal, tantôt d'une couleur rouge-noir, comme dans l'asphyxie.

Espèces atteintes. — La septicémie atteint particulièrement les espèces de volailles exotiques, plus ou moins acclimatées, comme les Bramapootra, les Cochinchinoises, les bêtes croisées, et respecte beaucoup mieux les espèces indigènes et surtout les bêtes rustiques et très-communes.

Les Dindons en sont assez souvent atteints.

Les Pigeons, rarement, ainsi que les Oies.

Les Canards le sont quelquefois, dans certaines circonstances dont nous parlerons ci-après, au paragraphe des causes.

Enfin, les petits oiseaux de volière, surtout d'origine exotique, et les Perruches, particulièrement les Ondulées, en sont fréquemment victimes.

Causes. — La cause de la septicémie réside essentiellement dans l'absorption d'un principe septique qui est introduit dans le sang et qui l'empoisonne.

Le principal septique est toujours produit par des matières animales, ou des produits de déjections animales en putréfaction, et sa voie d'introduction est principalement le canal digestif.

Bien que les Gallinacées soient naturellement granivores, à l'occasion ils sont insectivores et même carnivores; mais ils n'absorbent pas impunément des matières décomposées, putrides, soit intentionnellement, soit malgré eux, lorsque ces matières salissent les graines ou autres matières alimentaires qu'on leur livre.

Les éleveurs de volailles font souvent développer les larves de mouches, des *asticots*, dans du sang putréfié, pour en nourrir leurs élèves; les larves sont un aliment excellent, mais il n'en est pas de même du sang décomposé, et si l'on n'a pas soin d'isoler l'un des autres, on s'expose à voir sa basse-cour ravagée par la septicémie.



Dans le midi, on donne aux poulets d'engraissement les chrysalides étouffées, provenant des cocons de vers à soie, dévidés. Cette alimentation qui, dans tous les cas, donne un goût détestable à la chair du poulet, expose souvent ceux-ci, quand elle est en fermentation putride, à la septicémie.

Les canards, qui n'ont qu'une mare étroite où l'eau est stagnante et promptement altérée par leurs déjections, surtout en été, sont aussi, en buvant de cette eau, exposés à la septicémie.

Enfin, les petits oiseaux contractent cette maladie, surtout dans les volières où l'eau de boisson n'est pas assez fréquemment renouvelée, non plus que le sol même des volières où l'on a laissé s'accumuler les déjections des oiseaux, matières qui entrent facilement en fermentation.

L'accumulation d'un grand nombre d'oiseaux dans un espace restreint amenant une augmentation rapide de toutes les matières d'une facile décomposition, rendant difficile l'entretien de la propreté, aussi bien du local que des oiseaux eux-mêmes, est une cause des plus actives du développement de la septicémie; d'autant plus que, respirant tous des émanations putrides, leur sang s'altère à la fois par la respiration et par la digestion.

Enfin, les volatiles malades deviennent eux-mêmes un foyer d'infection pour les autres et contribuent à l'extension de l'affection.

Traitement. — La septicémie étant généralement une maladie très-prompte dans ses effets, il faut surtout chercher à en arrêter le développement et préserver les bêtes encore saines.

Pour cela, on isolera immédiatement celles-ci, en les mettant dans un endroit sain, aéré, et en leur fournissant une nourriture de choix et une boisson très-pure, dans laquelle on fera dissoudre 10 à 20 centigrammes d'hyposulfite de soude par tête de volaille; cette substance étant un excellent antiseptique, détruira le germe de l'affection chez les bêtes qui pourraient l'avoir. On arrosera aussi les aliments de gros vin.

Quant à la basse-cour contaminée, plutôt que de traiter les bêtes malades, on fera bien de les sacrifier, d'autant plus que la consommation de leur chair n'offre aucun danger pour l'homme. Puis, après avoir nettoyé à fond le local et avoir enlevé toutes les matières susceptibles d'altération, on désinfectera sol, perchoirs et parois, au chlorure de chaux, en arrosant à grande eau avec une dissolution concentrée de cette substance. On blanchira ensuite les murailles à la chaux et on ne réintroduira, dans le susdit local, des volailles saines, qu'après avoir

laissé passer un laps de temps suffisant, trois semaines à un mois, au moins, pour ne plus craindre le retour de la maladie.

Tout ce que nous venons de dire s'applique aux volières et même aux mares que l'on aurait reconnues fatales à la santé des canards, après les avoir vidées exactement de leur contenu.

Enfin, éviter l'agglomération de grandes troupes d'oiseaux dans un local trop étroit, et leur procurer le plus possible d'air, d'espace, de lumière, de propreté, d'espace surtout, afin qu'ils puissent prendre un exercice qui est indispensable à tout être animé.

(*Journal de la Vigne et de l'Agriculture*).

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Utilité de l'Ampélographie synonymique. — La *Mondeuse* est incontestablement un plant qui a eu son point de départ en Savoie; il est répandu aujourd'hui un peu partout; cependant il ne porte à peu près nulle part son nom primitif : mais comme ce plant de tardive maturité est rarement agréable à manger, comme il conserve à l'état de fruit et même transformé en vin, une âpreté caractéristique, on lui a donné une foule de dénominations qui reproduisent, comme les noms de *savoyet*, *savoyand*, *savoyanche*, *savouet*, *savoyard*, son pays d'origine, ou encore celui de *vache*, qui indique sa tardive maturité, ou celui de *maldoux*, qui caractérise sa saveur..... La plupart des plants très-répandus se trouvent dans ces conditions.

On voit, par cet exemple, l'importance des services que l'ampélographie synonymique peut rendre à la viticulture; car ce sont les expositions de raisins de Chambéry, de Grenoble, de Lyon, de Bourg, de Poligny et de quelques autres localités qui ont permis aux Commissions ampélographiques réunies dans ces localités de reconnaître et de rendre son vrai nom à la *Mondeuse*, cépage connu sous cinquante dénominations erronées. (P. TOCHON, *Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, n° 9, 1878).

La Longévité en Algérie. — Dans une brochure offerte à la Société, notre Secrétaire-Général honoraire, M. le Dr E.-L. Bertherand, donne une statistique intéressante de la longévité en Algérie.



Après avoir, depuis 1864 jusqu'au 1^{er} juillet 1877, pris note de tous les décès à partir de 80 ans, enregistrés par les principaux journaux de l'Algérie, et surtout dans la statistique mortuaire de la ville d'Alger, il a obtenu un total de 4,390 décès d'individus âgés de 80 à 118 ans. Dans ce chiffre, la ville d'Alger entre à elle seule pour 1,330 cas.

Les centenaires sont au nombre de 162.

En ce qui concerne le sexe, les 4,300 décès se rapportent à 534 hommes et 859 femmes, ce qui confirme les conclusions de toutes les statistiques mortuaires, à savoir que les femmes fournissent le plus d'exemple de longévité. Ce fait est surtout sensible chez les centenaires : 50 hommes et 112 femmes.

Enfin, au point de vue de la nationalité, on compte, à partir de 100 ans :

- 4 Français : 3 hommes et 1 femme..
- 2 Maltais : 1 homme et 1 femme.
- 2 Italiens : 2 hommes.
- 11 Espagnols : 3 hommes et 8 femmes.
- 22 Israélites : 9 hommes et 13 femmes.
- 121 Musulmans : 33 hommes et 88 femmes.

Le Versadi.— Dans les Charentes et dans l'Allier, on propage la vigne par un procédé qui a été essayé à Jurançon, où il a parfaitement réussi. Ce mode de repeuplement se nomme le *versadi*.

Le versadi est un sarment attaché au cep, que l'on plante par sa tête renversée au point où il doit prendre racine. On taille ce sarment au-dessus de l'œil supérieur et on l'enfonce à 20 centimètres dans un trou pratiqué à la barre ou autrement; on tasse la terre autour des bourgeons enterrés; on laisse deux yeux au-dessus de terre, en ayant soin d'ébourgeonner tous les autres placés le long du sarment jusqu'au cep.

Le versadi doit se faire au mois de mars, quand les bourgeons sont encore endormis. Dès l'année même, la vigne est formée et donne une petite récolte. L'année suivante, le versadi est séparé de la souche-mère; on le coupe au-dessus des yeux conservés et l'on a les deux sarments sortis de ces yeux, sur lesquels on assied la taille qu'on veut appliquer, selon l'espèce de cépage, sa vigueur et la nature du sol.

Comme on le voit, dans le provignage ordinaire, on fait sortir de terre les deux bourgeons terminaux; dans le versadi, ce sont ces deux mêmes bourgeons qui sont les premiers enterrés et qui doivent émettre des racines.

Le versadi est très-usité dans l'Aunis, où on le préfère, pour la création des jeunes vignobles, à tous les plants enracinés. On prétend que ce mode de production donne des cépages plus hâtifs et surtout plus fertiles.
(Cultivateur de la région lyonnaise).

Le choix des bonnes graines. — M. Roujou, professeur de botanique à la Faculté de Clermont-Ferrand, a remarqué que la qualité des graines dépend de la place qu'elles occupent dans leur groupe, épi, panicule, thyse, capsule, etc. Ainsi, dans les composées, telles que le soleil ou tournesol, il a constaté que les graines du milieu donnent des plantes chétives, tandis que les graines de la circonférence donnent des plantes plus vigoureuses. Dans les graminées, les meilleures graines sont au milieu des épis et les moins bonnes aux extrémités. Il a remarqué aussi que les graines du milieu, dans les composées, sont tellement serrées qu'elles ne peuvent profiter de l'action de l'air, et c'est à cette cause qu'il attribue leur faible qualité. Cette remarque a de l'analogie avec celle que fit M. Le Bian sur les panais, lorsqu'il chercha à découvrir pourquoi les bonnes graines de cette ombellifère étaient si difficiles à obtenir. M. Le Bian crut que la cause pourrait être dans leur trop grand nombre et dans leur trop forte accumulation. Dès lors, il diminua ce nombre en éclaircissant les ombelles des porte-graines. Les graines ainsi éclaircies, mieux aérées et mieux nourries, ont été excellentes pour la reproduction. M. Le Bian a pu offrir à ses confrères de ces graines améliorées, il a eu soin aussi de recommander sa méthode d'éclaircie pour obtenir les graines de bonne qualité.

De ces remarques, évidemment, on peut tirer une conclusion générale très-utile, à savoir que, pour obtenir de bonnes graines, il est nécessaire de faire en sorte que ces graines ne soient pas trop pressées et exposées à manquer d'air, et que c'est une pratique utile de corriger cette vicieuse disposition des porte-graines, toutes les fois qu'on le peut, comme l'ont fait M. Roujou sur le tournesol, et M. Le Bian sur les panais.
(Gazette des Campagnes).

Influence de la tonte des bœufs sur l'engraissement. — M. de Wolswarth ayant mis 82 bœufs à l'engrais, en fit tondre 12, afin de déterminer l'influence qu'exercerait cette opération sur leur engraissement.

Voici les résultats obtenus :

	Bœufs tondus.	Bœufs non tondus.
Poids moyen un jour après la tonte	672 k. 5	640 k.
Augmentation de poids par tête et par jour, du 24 janvier au 27 février,	0 72	1 09
Augmentation de poids par tête et par jour, du 24 janvier au 28 mars,	0 80	0 93

Avant la tonte, l'accroissement de poids moyen journalier était de 0 k. 7 par bœuf de chaque catégorie; on pesait toujours les animaux après les avoir fait jeûner durant dix-huit heures. On peut conclure de ces nombres que la tonte n'est pas favorable pour les bœufs à l'engrais, surtout si on ne considère que les pesées faites dans le premier mois de l'engraissement comparatif.

(Archives vétérinaires).

Plantons des Noyers. — (1) Dans le *Journal de la Vigne et de l'Agriculture*, du 3 mars 1878, M. F. Reynaud, horticulteur à Gap, regrette la disparition des noyers. Elle est due à la valeur du bois de ces arbres et à l'incurie des propriétaires qui négligent de remplacer ceux qu'ils ont abattus; et aux mécomptes qu'entraîne la plantation presque exclusive du noyer commun, à végétation hâtive et dont les récoltes sont trop souvent détruites par les gelées tardives du printemps.

Cependant, depuis près de deux siècles, le département de l'Isère fournit des variétés de noyer à végétation tardive qui ne commençant à pousser que dans le mois de mai, échappent par ce fait aux gelées du printemps : avantage qui fait plus que doubler leurs produits.

On trouve, en outre, dans ce même département, à Tullins, notamment, des noix qui se vendent à un prix très-avantageux, comme noix de dessert, de 15 à 20 fr. l'hectolitre et même au-delà. Aussi, dans plusieurs communes des environs de Tullins, le noyer forme la base des cultures, et ses produits sont exportés dans le monde entier.

Malheureusement, la culture de ces variétés offre quelques difficultés; elles ne se reproduisent pas toujours par le semis, et lorsqu'on veut les propager identiquement, il faut avoir recours à la greffe, laquelle offre de sérieuses difficultés.

Les avantages qu'offre la culture du noyer à végétation tardive sont considérables.

Il existe, sur la commune de Gap, au hameau de Charance, dans une propriété appartenant à M. de Bellegarde, un noyer dont les dimensions sont peu communes. Le tronc de cet arbre mesure 9 mètres

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1861, 1862, 1872, 1874.

de circonférence à 2 mètres du sol ; sa hauteur est de 25 à 30 mètres et il couvre une superficie d'environ 600 mètres carrés.

Le terrain où il a été planté n'a qu'une valeur approximative de 1400 fr. l'hectare, laquelle se loue environ 35 fr. L'espace qu'il occupe représente donc en chiffres ronds une valeur annuelle de 2 fr.

Dans les années d'abondance, c'est-à-dire lorsque les noyers ne gèlent pas, cet arbre rapporte environ dix hectolitres de noix qui, à 7 fr. 50 l'hectolitre, montent à 75 fr.; et notons bien qu'ici les frais de culture se réduisent à récolter les noix.

Si, au lieu d'un noyer ordinaire, on avait planté là une variété à végétation tardive donnant régulièrement des récoltes, le produit annuel serait de 75 francs, sans compter la plus value qu'auraient pu avoir les noix. Et enfin, si l'arbre en question avait été greffé avec une des belles variétés qu'on vend comme fruit de dessert, qui valent plus du double des noix ordinaires, le produit annuel serait de 150 à 180 fr., et le rendement des 600 mètres carrés occupés par le noyer égalerait le produit de plus de 4 hectares.

On a tort de reprocher au noyer de croître trop lentement. Cet arbre met, il est vrai, un temps relativement long pour acquérir tout son développement; mais il croît aussi vite que n'importe quel arbre fruitier, faisant, lorsqu'il est planté dans un terrain favorable, des pousses annuelles d'un mètre et plus.

Extinction de la Mendicité. — Le grand fléau des campagnes et surtout des villes, c'est la mendicité. Le moyen de le combattre, ce serait de rendre les communes responsables de leurs mendiants. Une loi qui imposerait aux municipalités l'obligation de fournir soit du travail, soit des moyens d'existence aux pauvres appartenant à la commune, acheminerait à ce résultat auquel la Suisse est parvenue.

Sans offrir comme un modèle parfait l'organisation helvétique de l'assistance, la Réunion départementale du Var croit devoir la recommander.

(Bulletin de la Société des Agriculteurs de France)



AVIS

A NOS MEMBRES TITULAIRES, CORRESPONDANTS ET ABONNÉS.

Notre Concours du 9 septembre dernier nous ayant occasionné des dépenses assez considérables, nous les prions instamment de vouloir bien nous envoyer, *sans retard*, en un mandat sur la poste ou en timbres-poste, le montant de leur cotisation ou abonnement pour l'année 1878, et antérieurement, s'il y a lieu (6 fr. pour les titulaires et 5 fr. pour les autres, plus 2 fr. pour ceux qui n'ont pas encore acquitté leur droit de diplôme).

Il sera fait traite sur ceux des membres qui, au 25 novembre, n'auront pas acquitté ce qu'ils doivent. Ils sont priés de lui réserver bon accueil. Elle portera un franc de plus pour les frais de recouvrement.

Nous les prions surtout de se conformer *scrupuleusement* à la recommandation suivante : ou nous faire parvenir par mandat-poste ou timbres-poste, etc., le montant de ce qu'ils doivent avant le 25 novembre, ou attendre la traite qui sera mise en circulation à cette date. — Agir autrement, c'est-à-dire nous envoyer de l'argent après la remise des traites au banquier, ce serait nous occasionner des frais relativement considérables, dont ils voudront bien nous exonérer.

LE MARÉCHAL DE TAVANES

ET L'AMIRAL DE COLIGNY

D'APRÈS DE RÉCENTES PUBLICATIONS

Par M. le Comte de LAUBESPIN

(Suite).

V.

C'est le moment où, prévenu par le duc d'Anjou, le maréchal de Tavanès reparut immédiatement à la Cour, dit M. Pingaud : « On comparait alors volontiers les deux Gaspard, anciens compagnons de plaisir sous François I^{er}, et naguère ennemis et rivaux de gloire. Au fond du cœur, Gaspard de Saulx estimait l'amiral, et si, comme nous le croyons, les idées exposées dans ses Mémoires par son fils lui appartiennent, de même que Coligny, il avait des vues nouvelles sur la politique, sur l'administration civile et militaire. Il rêvait, comme lui, l'expulsion des Guises et l'achèvement de la France par la conquête des Pays-Bas ; il comprenait même l'importance des établissements tentés en Amérique ; il partageait même quelques unes des idées des réformateurs sur la discipline ecclésiastique. » On trouvera la justification de ces assertions au chapitre VI des *Saulx-Tavanès*, ou mieux encore dans les Mémoires eux-mêmes, qui exhalent çà et là je ne sais quel souffle de généreuse et franche indépendance ; en vérité, ce qu'on appelle l'esprit moderne ne date pas exclusivement de 1789 ! Malheureusement, la religion et la guerre avaient séparé les deux rivaux, et la jalousie politique allait en faire des adversaires irréconciliables. Sous l'influence, je dirai presque sous le charme de Coligny, Charles IX décida le mariage de sa sœur avec le Roi de Navarre et leva toutes les difficultés. Le contrat fut signé le 44 avril, malgré les protestations du Cardinal-légat : « Si monsieur le Pape fait la bête, disait cavalièrement le jeune Roi, je prendrai moi-même Margot par la main

et la mènerai épouser en plein prêche. » Entrant dans les idées de Coligny à propos de l'expédition de Flandre : « Mon père, il y a encore en ceci une chose à quoi il faut bien prendre garde : c'est que la Reine, qui veut mettre le nez partout, ne sache rien de notre entreprise, car elle nous gâterait tout; c'est la plus grande brouilleuse du monde. »

Grâce aux soins de Coligny, le maréchal de Montmorency partit pour l'Angleterre le 8 juin. Il allait conclure un traité d'alliance avec Elisabeth contre Philippe II, et négocier un mariage entre la Reine et le duc d'Alençon. On s'assura du concours de l'Allemagne et des Nassau; enfin, nos flottes se préparaient à mettre en mer, sous les ordres de Strozzi et de Le Garde. Cependant, la Reine-mère et le duc d'Anjou, et derrière eux Tavanès, défendaient contre Coligny leur situation à la Cour; Tavanès, qui s'était cru un moment sans rival, était offusqué de la faveur éclatante du glorieux vaincu de Moncontour.

La première fois que l'amiral se présenta à Blois chez Monsieur, Tavanès prit plaisir à le faire attendre une heure à la porte. Bientôt après, c'est Coligny qui, rencontrant sur le quai du Louvre le maréchal, lui dit avec reproche : « Qui empêche la guerre d'Espagne n'est pas bon français et a une croix rouge dans le ventre : » Tavanès, dans ses Mémoires, dit que ce jour-là sa vie a été en danger. Ailleurs, il prétend que Coligny, dès 1567, aurait dit au Roi en parlant de lui : « Abattez cette tête, sire, elle est mauvaise. » Il cherche ainsi à établir qu'entre-eux il existait une sorte de vendetta, et qu'il avait eu, lors de la Saint-Barthélemy, l'adresse de prendre les devants. Rien ne justifie ses assertions. L'amiral voulait à tout prix la paix, pour mieux assurer le succès de la guerre contre l'Espagne, mais il avait en face de lui, derrière le Roi, le duc d'Anjou, sa Mère, les Guise, Tavanès, qui vantaient l'alliance espagnole comme une garantie d'ordre public. Ils ajoutaient en outre que, prudemment, on ne devait pas provoquer une puissance redoutable et gardienne de la pure foi catholique. Les Huguenots, pour forcer la main au Roi, n'en occupèrent pas moins Mons et Valenciennes.

Ce fut dans ces circonstances qu'eut lieu, le 26 juin, un con-

seil pour décider de la paix ou de la guerre. Tavanès, jadis l'homme du Roi, voyant son rôle pris par un rival, attaque incessamment l'amiral et se fait l'instrument des Guise. Il reproche à Coligny d'avoir offert de lever en son nom dix mille hommes : « Celui de vos sujets qui vous porte telles paroles, dit-il à Charles IX, vous lui devez faire trancher la tête. » Le Roi redit imprudemment ces paroles à l'amiral, qui, pour se défendre, accusa le maréchal de travailler au profit du duc d'Anjou contre la Royauté.

Charles IX fut ainsi rendu à ses sentiments jaloux et tomba dans la plus grande perplexité. Il réunit de nouveau son conseil, au commencement de juillet, sans pouvoir concilier les avis opposés. Le duc d'Albe avait repris Valenciennes et assiégeait Mons. Charles IX, sans se prononcer ouvertement, permit à Genlis de marcher au secours de cette place. Les ennemis de Coligny trahissant les secrets du conseil privé, fournirent des renseignements qui permirent d'infliger deux échecs à la France. Le duc d'Albe aux environs, celui-ci fut mis en déroute le 11 juillet.

Minquetières, marin distingué, envoyé pour reconnaître le Pérou victime d'un guet-à-pens à Saint-Domingue, grâce à certaines révélations. Ces succès, dûs à la trahison, frappèrent l'esprit de Charles IX et ébranlèrent sa foi dans l'infailibilité de Coligny. Catherine, le duc d'Anjou, attaquèrent violemment l'amiral ; le représentant comme le mauvais génie de la France, et réveillèrent chez le jeune souverain tous les souvenirs qui devaient l'irriter contre son sujet rebelle et Huguenot. Il fallait, disaient-ils, en faire justice. Sauve, Retz, Birague vinrent à la rescousse. Le roi et Tavanès entendirent donc comploter le meurtre de Coligny et des principaux chefs Huguenots. « Hasardeuse entreprise, dit justement M. Pingaud, que le caprice royal et le fanatisme populaire devaient transformer en un massacre général. »

« La paix durera, écrivait Tavanès au Roi, dès 1574, pour l'envie et nécessité qu'en a l'une et l'autre des parties ; et néanmoins, il faut confesser que, si une d'elles voit une occasion bien sûre pour terminer la querelle, elle la prendra, car, de demeurer

pour jamais dans l'état où on est, personne, de si mauvais jugement soit-il, ne le peut ni ne le doit espérer!! Il faut prévenir un nouveau coup de main des Huguenots. — Il n'y a moyen que de prendre les chefs tous à la fois, comme dit est, pour y mettre fin. »

La querelle s'envenimait sans que les discussions éclairassent la question. Un jour l'amiral, dans un accès de dégoût contre la politique de la Cour et de colère contre les agissements de Catherine, s'écria : « Si le Roi ne veut pas faire la guerre, rien ne s'oppose à ce que j'aille avec mes amis secourir les Nassau. » Répondant à de vives observations, il ajouta : « Ce que j'en ferais serait dans l'intérêt du Roi. Je lui désire à l'extérieur une guerre glorieuse, pour lui en éviter une autre bien cruelle à l'intérieur. » Catherine exploita habilement ces imprudentes paroles; et en conséquence de ces luttes, il fut arrêté dans un cénacle intime qu'on se déferait du redoutable Coligny.

L'amiral avait engagé le Roi à faire nommer le duc d'Anjou roi de Pologne. C'était un honorable exil. Le duc d'Anjou, sous l'empire d'une violente passion pour la Princesse de Condé, et dans l'espoir de monter prochainement sur le trône, car la santé de Charles IX donnait dès lors des inquiétudes, ne voulait pas quitter la France. Sous l'empire de ces préoccupations, sa haine contre Coligny se réveille vivement, et il s'associa avec ses conseillers aux desseins criminels de sa mère.

Charles IX, plein de trouble et d'incertitude, s'était retiré à Montpipeau, en Brie, et se livrait à la chasse pour se distraire de ses préoccupations. La Reine l'y suivit, et s'enfermant avec lui, lui reprocha longuement son ingratitude et son aveuglement. Les Mémoires de Tavanès nous ont conservé ses paroles : « Je n'eusse jamais pensé qu'après avoir pris tant de peine à vous élever, vous avoir conservé la couronne que les Huguenots et Catholiques vous voulaient ôter, après m'être sacrifiée et encouru tant de hasards, que m'eussiez voulu donner récompense si misérable! Vous vous cachez de moi, qui suis votre mère; vous vous ôtez de mes bras, qui vous ont conservé, pour vous appuyer des leurs, qui vous ont voulu assassiner. Je sais que vous tenez des

conseils secrets avec l'amiral. Vous désirez vous plonger en la guerre d'Espagne inconsidérément, pour mettre votre royaume, vous et nos personnes, en proie de ceux de la religion. Si je suis si malheureuse, avant que voir cela, donnez-moi congé de me retirer au lieu de ma naissance, et éloignez de vous votre frère, qui se peut nommer infortuné d'avoir employé sa vie pour conserver la vôtre..... » Cette allocution habile, accompagnée de larmes, émut ou plutôt effraya le Roi. Il plia de nouveau sous l'ascendant de sa mère, avoua ses entretiens secrets avec Coligny et suivit sa mère à Monceaux, où il trouva d'Anjou, Tavanès, Retz et Sauve. Tous contribuèrent à le confirmer dans son retour, et décidèrent le meurtre de l'amiral. Pour exécuter ce projet, on s'adressa à Henri de Guise qui, malgré une nouvelle réconciliation de mauvaise foi, brûlait de venger son père. Ce dernier engagea sa mère à tuer l'amiral de sa propre main, en pleine Cour. Elle s'y refusa. On convint, dès lors, de charger du crime un spadassin obscur, et après quelques hésitations on s'adressa à Maurevel, qui, à la Cour même, avait déjà fait ses preuves.

Pendant la chasse du Roi à Montpipeau, Coligny s'était retiré à Châtillon auprès de sa femme et de ses enfants. Il eut voulu y rester; mais il croyait nécessaire de confirmer Charles IX dans ses bonnes dispositions, et aux avis prudents qu'il recevait de toutes parts, il répondait impertubablement : qu'il était résolu à demeurer fidèle au Roi, et qu'il aimait mieux être traîné dans les rues de Paris que de recommencer la guerre civile. Il répondait, le 7 août, aux Rochellois : « Vous n'avez, Dieu merci, nulle occasion de craindre.... Je vois, grâce à Dieu ! le Roi si bien disposé à l'entretien de la paix entre ses sujets, que nous avons tous occasion de le louer. »

Le Roi de Navarre et le prince de Condé avaient reçu des avis du même genre; ils les repoussèrent comme autant de rêveries; ils entrèrent à Paris au commencement d'août, à la tête de 800 gentilshommes huguenots.

Coligny contrebalança de nouveau, auprès du Roi, l'influence italienne et espagnole. Le 9 août 1572, Charles IX écrivait à son ambassadeur en Angleterre qu'il voulait rompre avec Philippe II

et secourir Mons. Ces oscillations effrayaient Catherine et augmentaient son désir de se défaire de Coligny. Cependant, le moment du mariage du Roi de Navarre et de Marguerite de Valois approchait. Grégoire XIII, moins rigide que Pie V, voyait de meilleur œil cette union. Il voulait y imposer, toutefois, des conditions inadmissibles. Charles IX demanda au Pape une autorisation pure et simple, et lui fit comprendre qu'en cas de refus, il était résolu de passer outre. Le Cardinal de Bourbon, pour sortir la Cour d'embarras, se contenta d'une lettre supposée, qui annonçait l'expédition de la dispense, et consentit à célébrer le mariage le lundi 18 août 1572. La veille, le 17, jour des fiançailles, les prédicateurs firent entendre dans presque toutes les chaires de Paris de violentes déclamations contre la cérémonie du lendemain. Les intransigeants de l'époque affirmaient que Coligny et Montmorency réunissaient des forces pour égorger leurs adversaires. La populace ainsi excitée, s'attendait à un soulèvement contre les hérétiques et s'y préparait. On voulait tuer pour ne pas être tué; et ce n'est pas dans les basses classes seulement que la terreur était à l'ordre du jour : Le duc d'Anjou, lui même, se croyait menacé par l'influence de la faction dominante. (1) Chaque fois que l'amiral entretenait Charles IX, la Reine et le duc d'Anjou le trouvaient « merveilleusement fougueux et renfrogné, avec un visage et des contenance rudes, et encore davantage ses réponses. » Un jour même, il regarde son frère d'un air terrible, en tourmentant la poignée de sa dague, et celui-ci court, s'échappe pour avertir sa mère. Catherine accourt et demande au Roi, en dissimulant, ce qu'il a appris d'une si longue conversation avec l'amiral. Et lui blasphémant : « J'ai appris, Madame, que je n'ai pas de plus grands ennemis que vous et mon frère. »

De ce jour là, la mort de Coligny fut regardée comme nécessaire. A Maurevert, l'assassin entre en scène. La Reine-mère espérait se défaire des Calvinistes en abattant leur chef, et laisser à Henri de Guise la responsabilité d'un meurtre offert aux mânes

(1) Journal de Henri III. Tome II, page 271.

du duc François. Evidemment, le massacre du 24 août n'eut lieu que pour faire disparaître Coligny et ensevelir le mystère odieux de la tentative avortée de l'avant-veille. L'attentat sur l'amiral, s'il eut réussi, eût étouffé dans son germe le projet qui aboutit à l'orgie sanglante de la Saint-Barthélemy.

VI.

Le lundi 18, eut lieu sans trouble à Notre-Dame le mariage du Roi de Navarre et de Marguerite de Valois.

Davila raconte que : Marguerite, qu'on mariait contre son gré, refusa de répondre quand il lui fut demandé si elle consentait à prendre Henri de Navarre pour époux. Charles IX la poussa, lui fit baisser la tête. Le Cardinal se contenta de cette apparence d'assentiment.

Coligny et les autres seigneurs protestants sortirent avant l'office et se rendirent à l'Évêché. Après la messe, ils rentrèrent à l'Eglise, où le nouveau marié baisa son épouse et s'entretint un moment avec elle. Pendant ce temps, l'amiral considérait avec tristesse les trophées conquis sur lui durant la dernière guerre : « Comme j'avais les yeux attachés sur lui, rapporte de Thou, et que je le regardais avec beaucoup d'attention, je vis qu'il montrait à son cousin, le maréchal de Damville, les drapeaux de Jarnac et de Moncontour, et lui entendis dire : Dans peu, on les arrachera de là et on en verra d'autres à leur place qui seront mieux séants. » Il faisait allusion à ceux qu'il espérait conquérir dans la guerre de Flandre. Tavanès reproduit le propos avec humeur, et ajouta que Coligny, en gaussant, demandait les 50,000 écus promis à qui apporterait sa tête. En tout cas, il ne laissa pas finir le jour du mariage sans rappeler au Roi ses promesses au sujet de la guerre de Flandre, et sans lui demander un entretien au sujet des nouveaux actes de violence commis récemment contre les réformés. Charles IX le pria, en riant, de lui laisser encore quelques jours pour s'égayer et s'ébattre, et lui promit qu'il ne bougerait pas de Paris sans l'avoir pleinement satisfait.

Ce même jour, 18 août, Coligny écrivit à sa femme (Jacqueline de Montbel d'Entremonts) une lettre où le dévouement à la patrie s'allie aux plus pures affections domestiques. On ne peut se défendre d'une impression douloureuse, à la pensée que cette lettre fut la dernière que l'amiral adressa à son héroïque compagne. On y retrouve le langage exalté de toutes les lettres intimes de Coligny à cette époque. Il était le pape de la religion nouvelle en France. Il avait l'austérité, la résignation, le courage qui convenaient au rôle que les circonstances lui avaient donné. Son testament, ses communications avec ses enfants, tout ce qui s'échappe de sa plume; ses conversations solennelles avaient quelque chose d'une prédication.

Les divertissements de la Cour durèrent quatre jours, du lundi au jeudi. Le spectacle du mercredi 20, où l'on représenta l'attaque et la défense du Paradis, donna lieu à des interprétations malveillantes. Le Roi de Navarre et quelques seigneurs protestants essayèrent de pénétrer dans le Ciel; mais ils en furent repoussés par Charles IX et ses frères, qui les précipitèrent dans le Tartare et les y laissèrent une heure. Plusieurs virent dans cette parade organisée par le duc d'Anjou, la réprobation dont la Cour frappait les Huguenots. Le jeune Turenne, le futur duc de Bouillon, raconte qu'il fut question d'un combat pour lequel on lui avait fait faire son costume, qui devait dégénérer en une attaque meurtrière contre l'amiral et ses amis. Les dangers qu'eussent pu faire courir le désespoir des Calvinistes au Roi et aux Princes y fit renoncer.

Il y avait là bien des symptômes inquiétants. Le maréchal de Montmorency, l'ami et le cousin de Coligny, craignant quelque catastrophe, demanda au Roi la permission de se retirer à Chantilly, sous prétexte de maladie subite. En partant, il avertit l'amiral de veiller à sa sûreté. Le Roi, reconnaissant l'effervescence des masses et l'audace des Guise, qui avaient amené avec eux une nombreuse escorte, proposa à Coligny d'introduire dans la capitale le régiment des Gardes. L'amiral approuva cette mesure. Douze cents soldats entrèrent dans Paris et entourèrent le Louvre pour prévenir une sédition. Mais toutes les précautions

du Roi ne pouvaient empêcher les conjurés d'accomplir leur projet. Le duc d'Anjou avait hâte de se débarrasser d'un homme qu'il regardait comme son ennemi personnel. Tavanès, blessé dans son amour-propre militaire, et voulant être, comme dit un pamphlet huguenot, « le dernier victorieux, » laissa ses maîtres, au nom du salut public, s'employer à sa vengeance.

L'hôtel de Ponthieu, où logeait Coligny, était à quelques pas du Louvre, rue de Béthisy. Pour se rendre de sa demeure au palais, l'amiral passait devant le cloître Saint-Germain-l'Auxerrois, où demeurait un chanoine nommé Villemur, ancien précepteur du duc de Guise. Ce fut dans cette maison que Chailly, maître d'hôtel du duc d'Aumale, plaça Maurevert, en recommandant aux domestiques, une servante et un laquais, d'en avoir le plus grand soin (1).

Ceci se passait le mardi 19. Le lendemain du mariage, l'assassin, armé d'une arquebuse, attendit trois jours devant une fenêtre grillée, caché derrière une espèce de rideau, et guettant le moment où passerait l'amiral. Il avait eu soin de se faire préparer un cheval pour s'échapper aussitôt après le crime.

Le vendredi 22 août, Coligny revenant du Conseil, s'en retournait lentement chez lui en lisant une requête, lorsque, arrivé en face du cloître Saint-Germain, il reçut un coup d'arquebuse chargée de deux balles de cuivre. L'une lui fracassa l'index de la main droite, puis lui laboura le bras gauche, ou elle resta.

Il fut sauvé par un faux pas que lui fit faire sa chaussure éculée. Les balles devaient frapper en pleine poitrine. Au milieu du trouble de son escorte, l'amiral seul conserve sa présence d'esprit et montre sur sa droite la fenêtre d'où le coup est parti. On enfonce la porte, on pénètre dans la maison, on n'y trouve qu'une femme et un laquais.

L'assassin avait déjà fui par une issue préparée. Deux seigneurs Huguenots, qui avaient retrouvé sa trace, le poursuivent plusieurs lieues, et le voyant entrer dans le château de Chailly, où le pont-levis levé, il se trouve en sûreté. Coligny envoie de

(1) Hottman et Meylan.

suite deux gentilshommes prévenir le Roi de l'attentat. La surprise du Roi fut poignante. Ne sachant à qui s'en prendre, il brise sa *raquette* avec fureur, en s'écriant : « Mort Dieu ! n'aurai-je donc jamais de repos ! Et il alla s'enfermer dans sa chambre, jurant qu'il punirait l'assassin d'une façon exemplaire ; et laissant la Cour dans la stupeur, le duc de Guise profita du désordre général pour s'esquiver sans bruit.

L'amiral, ensanglanté, se traîna jusque chez lui. Ambroise Paré, le célèbre chirurgien protestant, accourut. Il lui coupe le doigt fracassé, parce qu'on y craignait la gangrène, et extrait du bras gauche la balle qu'on croyait empoisonnée (1). L'amiral supporta tout avec une patience admirable, en s'en remettant pour ce qui pouvait advenir à la grâce de Dieu. — Le Roi de Navarre, Condé, La Rochefoucauld, tous ses amis accoururent. Coligny s'efforce de les consoler et de les calmer. « Pourquoi gémir ! Ne suis-je pas heureux d'avoir reçu des blessures en l'honneur de mon Dieu ! Prions le Seigneur qu'il me donne la force de supporter avec le courage d'un martyr les épreuves qui peuvent encore m'être réservées. » Et un peu après : « Si Dieu me traitait suivant mes mérites, j'endurerais de bien autres souffrances. Je bénis sa main, qui ne s'appesantit pas sur moi d'une façon plus douloureuse. » Puis il ajouta : « Je pardonne sincèrement à celui qui m'a blessé et à ceux qui l'ont poussé.

Telles étaient les dispositions du blessé quand il reçut, vers midi, la visite des maréchaux de Cossé et de Damville et du comte de Villars : (2) « Nous ne venons pas vous exhorter au courage, mais plutôt nous édifier de votre exemple et vous apporter le tribut de notre respect. Pourrions-nous quelque chose pour vous ? Oui, leur répondit Coligny, il est possible que je meure. La mort ne m'effraye pas ! Je suis prêt à rendre à Dieu la vie que j'en ai reçue. Mais je serais plus tranquille si j'avais eu, avant ma fin, l'honneur de voir sa Majesté et de lui faire, à

(1) Meylan, 324.

(2) Villars, le frère de sa tante, la connétable de Montmorency ; il fut maréchal et succéda à l'amiral dans sa charge.

mes derniers instants, de solennelles recommandations qui regardent le salut de sa personne et de l'Etat. »

Damville s'empressa de porter les vœux du mourant au Roi, qui vint le jour même, deux heures après, accompagné de sa mère, de ses frères, de Montpensier, du cardinal de Bourbon, de Damville, Cossé, Tavanès, etc. Il y avait 13 personnes. Le maréchal de Tavanès, entre autres, suivait le torrent. Cette preuve d'intérêt, qui jurait si complètement avec ses sentiments intimes, dut lui coûter beaucoup, observe M. Pingaud, car dans les Mémoires rédigés par son fils, il n'en est pas fait mention. Par les conversations auxquelles il avait assisté; par les malédictions dont il poursuivait Coligny; par son silence approbateur quand, à l'aide du duc Henri de Guise, on prépara le premier acte de la grande tragédie, il était le complice de l'attentat.

Il n'allait certes pas braver l'amiral. Il suivait ses maîtres, la Reine et le duc d'Anjou, qui, par des démonstrations mensongères, cherchaient dans ce moment à éloigner les soupçons, sans comprendre ce que leur démarche avait d'odieux. — Charles IX, fort ému, s'approcha de Coligny en lui prodiguant les protestations d'une vive et respectueuse affection. « Mon père, lui dit-il, la blessure est pour vous et la douleur pour moi ! mais je jure qu'il en sera tiré une vengeance qui ne s'effacera jamais de la mémoire des hommes. » Puis, il lui parla avec sollicitude de sa blessure, de ses souffrances et des espérances qu'autorisaient les médecins. — Quand il eut fini, l'amiral prit la parole et dit : « Je remercie humblement votre Majesté de l'honneur quelle me fait ; j'en suis fort heureux, car je tenais, au moment peut-être de paraître devant Dieu, de certifier une fois de plus que j'ai été toute ma vie le sujet le plus fidèle de Votre Majesté. J'ai toujours souhaité la prospérité de votre royaume ; et si j'ai passé pour un rebelle, c'est que j'ai été calomnié par des audacieux qui voulaient attenter aux droits de votre couronne. Mon dévouement était, du reste, la juste reconnaissance des biens dont m'ont comblé, vous, votre père et votre aïeul. En second lieu, je supplie le Roi de ne pas laisser échapper l'occasion qui se présente de conquérir la Flandre : Les populations, en haine de l'Espagne,

se livrent à vous. Réalisez le projet que Henri II a poursuivi toute sa vie. Pour en arriver là, chassez les traîtres de votre Conseil; il n'est pas un secret d'Etat qui ne soit révélé au duc d'Albe. C'est par suite de trahisons impardonnables que nous avons vu arriver les récents désastres. Enfin, comme troisième vœu, accueillez avec patience mes observations sur l'Edit de paix. Votre tranquillité, votre honneur, votre prestige vis-à-vis des princes qui vous ont vu prêter serment, tout vous fait une loi d'observer fidèlement vos promesses. Il n'y a, pour les faire respecter, que des juges et des autorités qui n'y ont nul égard. Le Roi répondit avec bonté à Coligny : « Qu'il n'avait jamais douté de sa fidélité; qu'il le tenait pour un homme de bien, et qu'il était l'homme de France qu'il estimait le plus. » On observa qu'il ne dit pas un mot de Flandre. Il finit par assurer qu'il désirait faire observer religieusement les édits de pacification, et qu'il avait à cet effet envoyé des commissaires dans les Provinces. « J'invoque le témoignage de ma mère. » La Reine prit sur elle d'élever la voix, pour confirmer son fils. — Alors Coligny la poursuivant du regard : « Je connais ces nominations, j'ai lu leurs noms, et j'y ai reconnu nombre de ceux qui avaient mis ma tête à prix. » Catherine, anxieuse et écrasée, ajouta timidement : « On en enverra d'autres. » Et, sous prétexte de ménager l'auguste blessé, proposa de se retirer.

Le Roi s'en allait. L'amiral le pria de se rapprocher de son lit et de lui accorder un entretien secret. Charles IX invita sa mère et son frère à se retirer, et inclina son oreille vers la bouche du blessé, afin que personne put rien entendre. — Cela parut fort long à la Reine et au duc d'Anjou, qui se sentaient au pouvoir des Huguenots, dont l'hôtel était plein. Pour mettre fin à son angoisse, Catherine s'approcha du Roi et lui dit tout haut qu'il n'était pas prudent de faire parler si longtemps l'amiral, et qu'on pourrait augmenter son mal en lui causant de la fièvre. Charles IX fut fâché d'être interrompu, car il aurait voulu entendre tout ce que l'amiral avait à lui dire. Il céda cependant, demanda à voir la balle extraite du bras de Coligny, s'informa du pansement et des douleurs qu'avaient supportées le blessé, donna des éloges à

son courage, et lui offrit de le faire transporter au Louvre. Par prudence, pour éviter des fatigues au blessé, les médecins s'y opposèrent. On déféra à leurs désirs après quelques pourparlers. La Reine et le duc d'Anjou parvinrent enfin à emmener le Roi. Incontinent qu'ils furent sortis de l'hôtel de Ponthieu, Catherine, qui désirait vivement savoir quel avait été l'entretien secret, pria Charles de le lui révéler : « Mon frère s'y refusa plusieurs fois, raconte d'Anjou, mais enfin, harcelé et impatienté, pour en finir avec nos obsessions, il s'écria en blasphémant : Par la mort Dieu vous le voulez ? Eh bien ! il me disait : « Que le maniement des affaires de l'Etat est passé dans vos mains ; que vous en faites un mauvais usage, et qu'en fidèle serviteur, avant de mourir, il avait voulu me mettre en garde contre vous, qui devez m'être suspects ! Et je crois qu'il a raison. »

On peut juger de l'effet que produisit cette sortie sur Catherine de Médicis et son fils préféré. Ils furent atterrés et ne purent trouver des paroles pour effacer l'impression que le Roi emportait de l'hôtel de Ponthieu. « Cela nous toucha grandement au cœur, dit Henri III dans le *Discours* qui lui est attribué, et dissimulâmes de notre mieux. Nous demeurâmes dépourvus d'entendement, remettant une décision au lendemain. J'eus bien martel en tête, et elle aussi, et ne fut prise autre délibération que de faire, par quelque moyen que ce fût, dépêcher l'amiral. » Tavares exprima la même idée, en termes plus clairs que corrects : « La Reine en diverses craintes, la vérification du coup que l'on doutait d'éclaircir, la guerre ou l'exécution présente pour l'empêcher lui tourment la tête. Si elle se fut pu parer de la source de l'arquebusade, malaisément eut-elle achevé ce à quoi l'évènement l'a contrainte. »

Après le départ du Roi, les familiers de l'amiral tinrent conseil. Les uns, comme Maligny et Pardaillan, conseillaient de quitter Paris sur-le-champ et d'emmener Coligny à Châtillon. D'autres, comme Téligny, protestèrent contre ce qui pourrait blesser Charles IX, et Coligny partagea l'avis de son gendre. Il fut décidé qu'on se contenterait de demander des garanties contre les violences et l'expulsion du duc de Guise.

La Cour fut informée de tout ce qui s'était passé, de l'irritation de beaucoup de gentilshommes. Pardaillan alla jusqu'à dire, au souper de la Reine, en la fixant du regard : « On connaît les complices et les assassins. Il faudra que le Roi nous rende justice, ou nous nous la ferons nous-mêmes. » *Catherine, terrifiée, comprit qu'il fallait absolument risquer le tout pour le tout.* Elle envoya au Roi, pour le convaincre, Retz, qui possédait la confiance de son jeune maître et pouvait l'aborder à toute heure : « Je ne puis, dit-il à Charles IX en l'abordant, vous celer le danger que vous courez en poursuivant M. de Guise. Il faut que vous sachiez qu'il a été l'agent de votre mère. Elle a voulu défendre aujourd'hui votre vie et votre couronne, comme au temps de votre enfance. Après Dieu, c'est elle qui vous a sauvé des coupables projets du prince de Condé. Elle veut encore défendre avec vos droits, votre frère, qui a risqué sa vie pour vous, et est prêt à se sacrifier encore. L'amiral mort, votre couronne était sauvée, la Reine et Monsieur en repos. Maurevert a failli son coup : quand les Huguenots sauront la vérité, ils s'en prendront à toute la Cour, et même à vous, car il ne croiront jamais que l'on ait agi à votre insu. »

Retz, par ces paroles, fit impression sur le Roi, qui courut chez sa mère. Il la trouva en conférence avec ses conseillers ordinaires. C'est alors que Tavanès aurait dit « que la guerre était infaillible, qu'il valait mieux gagner une bataille dans Paris, où tous les chefs étaient, que la mettre en doute en la campagne..... Du péril présent, ajoutent ses Mémoires, de Leurs Majestés et des conseillers tenus en crainte, naît la résolution de nécessité de tuer l'amiral et tous les chefs de parti : conseil né de l'occasion..... »

Le 23 août, après avoir passé une mauvaise nuit, le duc d'Anjou va trouver sa mère; leur situation bien considérée, ils résolurent de se débarrasser de l'amiral à tout prix. Peut-être la Reine ne pensa-t-elle pas d'abord à un massacre général. Elle dit plus tard n'avoir sur la conscience que la mort de 5 ou 6 chefs Huguenots. Quoiqu'il en soit, elle se montra prête à employer tous les moyens. Etant descendue prendre l'air dans le

jardin des Tuileries, elle y fut assaillie d'énergiques réclamations, et rentra tremblante au Louvre pour y hâter les mesures décisives. Cependant le duc d'Anjou s'était rendu au lever du Roi; ils devisaient de choses insignifiantes, quand un envoyé de Coligny, nommé Cornaton, fut introduit. Il venait informer Sa Majesté qu'il y avait une agitation menaçante dans les faubourgs, et que l'amiral, par prudence, demandait quelques soldats pour garder sa maison; la présence des gens du Roi devait, à son avis, aller au devant de tout désordre. Le Roi y consentit volontiers. D'Anjou, dans une pensée machiavélique, se chargea de surveiller l'exécution de cette mesure. Il appela Casseius, colonel des Gardes-Françaises, et l'envoya à l'hôtel Ponthieu, en lui faisant entendre qu'il y était plus encore pour veiller et entreprendre sur l'amiral, que pour défendre ses jours. Pour plus grande sûreté, et par attention délicate, il fut décidé que les seigneurs protestants logeraient dans les environs de l'hôtel de Ponthieu.

Quand ils se présentèrent au dîner du Roi, le 23 août, ils ne furent pas moins bien accueillis que d'habitude; et cependant, deux heures après devait se tenir le conseil où leur sort serait décidé. A ce conseil, assistèrent, outre le Roi, sa mère et son frère, Nevers, Biragues, Tavanès et Retz. On sait par quelle sortie sauvage du Roi, poussé à bout : « Par la mort Dieu ! puisque vous le trouvez bon, qu'on tue l'amiral, je le veux ! mais aussi, tous les Huguenots, pour qu'il n'en reste pas un qui me put reprocher après. Donnez-y ordre promptement !! »

Aussitôt, sans perdre de temps, la Reine convoque le duc de Guise, le duc d'Aumale, Montpensier, le Grand-Prieur, le duc de Nevers, Tavanès, Retz, Biragues et d'autres personnages de moindre importance. Les rôles sont immédiatement distribués : les Guise se chargent d'assassiner l'amiral et les seigneurs protestants logés dans son voisinage. L'exécution des gentilshommes du prince de Condé et du roi de Navarre est confiée au duc de Montpensier. Jules Charron, le nouveau prévôt des marchands et les principaux de Paris hésitent à entrer dans le complot. Tavanès les rabroue, les injurie et les menace s'ils ne prêtent leur

concours de les faire prendre. Les deux Gaspard vont se retrouver en présence, l'un comme bourreau, l'autre comme victime. Rappelons toutefois, avec M. Pingaud, pour ne pas exagérer les torts du premier, que « quand il s'agit de désigner les victimes; il insista vivement pour qu'on épargnât les maréchaux de Damville et de Montmorency, ses collègues, suspects et non-convaincus de trahison, et pouvant contrebalancer l'influence des Guise; il plaida aussi en faveur du Roi de Navarre et du prince de Condé, jeunes, innocents, membres de la famille royale. Ce sacrifice fait à la politique, il redevint le guerrier impitoyable..... Une fois dans l'action, rien ne lui coûtait ni ne l'arrêtait. »

(A suivre).

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA,
INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(Suite)

Copie de la lettre de MENGAUD, général de division, à DIÈCHE, général de division, commandant Strasbourg, datée de Lauterbourg, 4 nivose (25 décembre 1794).

Il me paraît, général, que tu penses que j'ai reçu de grands renforts, détrompe-toi; j'ai ce qu'il me faut pour me battre, pour résister et pour réussir, si toutefois je ne suis pas attaqué par des forces supérieures et sur beaucoup de points à la fois. Quoiqu'il en soit des projets de l'ennemi, je l'attends avec sang-froid, et s'il vient, nous nous battons en républicains. Depuis trois nuits, il travaille sourdement à Bisseldorff, village baigné par le Rhin, vis-à-vis Seltz. C'est là où le fleuve permet de préférence un passage.

Ta division ne sera pas attaquée, je ne le crois pas. Courtot et moi, voilà ceux qui seront empoignés. Nous nous y attendons sans aucune inquiétude. On nous a annoncé qu'ils devaient passer à Seltz la nuit prochaine pour y chanter la messe de minuit : comme nous avons de la dévotion, nous la servirons et nous ferons les frais de l'eau bénite.

Salut et fraternité.

Signé : MENGAUD.

Pour copie conforme,

Le général de division commandant celle de Strasbourg,

Signé : DIÈCHE.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ.

Guerre aux tyrans. — La Liberté ou la mort.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier général de Strasbourg, le 29 frimaire de l'an 3^e de la République une et indivisible (20 décembre 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à SAURIA, général de brigade, à Herlisheim.*

Tu trouveras ci-joint copie de la lettre que vient de m'adresser le chef de l'État-Major, avec le rapport d'un émigré rentré sur notre territoire. Je m'empresse de te faire passer ces pièces, en t'invitant à surveiller avec exactitude la partie qui est sous ton commandement, de manière à déjouer les ruses et les tentatives de l'ennemi.

Salut et fraternité.

Signé : DIÈCHE.

Suit le rapport d'un émigré rentré dans la nuit du 12 au 13 frimaire (3-4 décembre 1794).

Georges Sarcelles, d'Hatène, district de Weissembourg, faiseur de bas, a passé le Rhin avec l'ennemi, près Neubourg, lors de la reprise des lignes.

Parti de Rastadt le 12 frimaire an 3^e, et passé à 2 heures du matin avec cinq autres qu'il dit ne pas connaître, mais d'être de Survabourg, district de Weissembourg, ils ont passé de la manière suivante :

Du village de Pittersdorff, une portée de fusil plus haut, on s'embarque dans un gros bateau qu'il faut cinq hommes pour conduire; on monte sur la rive un quart de lieue; là, la barque prend le courant et vient regagner une île au bord de laquelle se trouve une barque un peu plus petite. Les voyageurs traversent l'île à pied, et cette barque, conduite par deux hommes, vient les reprendre et les conduit dans l'île de Sultz. On change encore de barque contre une très-petite, conduite par un seul homme, qui traverse la rivière; le batelier les conduit en traversant la plaine de Niederden et passe la chaussée.

Ces hommes avaient une permission de quatre jours et devaient repartir la nuit du 15 frimaire; les quatre jours ont été employés à faire courir les bruits d'une invasion prochaine. Le rendez-vous pour partir était de se trouver dans le bois de Sultz, couché près d'un gros chêne, jusqu'à ce que les bateliers, arrivés à l'endroit convenu, les en avertissent par les cris répétés de hou! hou! dans la main et répondus par les partants. Alors le batelier arrivé les conduit près la rivière, on s'embarque et on repasse de même.

Sarcelles a passé à l'appui d'une passe d'un général autrichien qu'il dit lui avoir été donnée par un frère aussi émigré et qui le tenait de la protection d'un curé de Benheim, actuellement à Rastadt, laquelle passe lui a été retirée par l'adjudant de Mirabeau qui se trouve régisseur de cette partie. C'est chez lui, au Cerf, à Blistendorf, que ceux qui veulent passer s'adressent, et il les accompagne lui-même à la barque, qui se trouve cachée, mais qui vient prendre les voyageurs au deuxième poste en descendant le Rhin près Blistendorf.

L'armée de Condé est de 18,000 hommes, dit-on; elle s'étend

depuis la Grande-Armée jusqu'au-delà de Strasbourg; elle est dans la misère et remplie de recrues levées par le cardinal de Rohan.

Le quartier-général du prince Condé est à Estelingen. Trois cents Suisses rouges, revers jaunes, des émigrés en blanc, font la garde; 25 fusils sont en permanence au quartier-général, et les 25 hommes de garde viennent et s'en vont les mains pendantes. Les émigrés reçoivent six kreutzer par jour et du pain; le paysan est forcé de les nourrir comme lui pour cette solde; les impériaux de même, mais ne touchent que quatre kreutzer. De Rastadt à Ettinguen, quatre lieues de distance l'un de l'autre, il existe trois à quatre mille hommes. On engage ce qu'on peut, et on donne six livres d'engagement.

Il existe à Ettinguen, depuis trois semaines, soixante-et-douze grandes barques sur des charriots, et quatre cents chevaux pour les trainer sont en marche, qui ne seront pas employés cet hiver, mais le printemps, disent les ennemis, pour entrer depuis Lauterbourg au Fort-Libre.

Un escadron de haute solde est cantonné plus haut que Rastadt. Un escadron d'hussards de Sellers, sans cantonnement fixe, voltige de village en village. Très-souvent l'ennemi fait des mouvements; mais ce sont les barraqués qui sont relevés par les cantonnés. Il y a fort peu d'artilleurs et encore moins d'artillerie. L'ennemi veut nous en faire accroire par ses marches et contre-marches; il n'est arrivé aucune nouvelle troupe.

Lorsque l'on veut embarquer quelques espions, l'ennemi affecte de remuer leur poignée de monde, et tous ceux qui les approchent ont grand soin de multiplier leur force, de faire présumer un passage et attaques sur plusieurs points du Rhin. Les espions qu'ils nous envoient pour repasser sont plutôt pour s'instruire si nous ne voulons pas tenter un passage nous-mêmes, ce qui ne les étonnerait pas; ils craignent tout de notre audace.

NOTA. — On a fait, avec l'émigré arrêté, la reconnaissance du passage.

Pour copie conforme à l'original :

Le général de division commandant celle de Strasbourg,

Signé : DIÈCHE.

ARMÉE DU RHIN.

LIBERTÉ. — FRATERNITÉ. — ÉGALITÉ.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier-général de Strasbourg, le 18 thermidor de la République française, une et indivisible (5 septembre 1795).

DIÈCHE, général de division commandant celle de Strasbourg, à SAURIA, commandant.

Tu es prévenu des projets des hordes couronnées et coalisées. Fais tes dispositions en conséquence. Assure-toi que le commandant de l'Isle a fait sa visite des postes et une inspection scrupuleuse. Donne tes ordres pour que les bivouacs et postes soient renforcés pendant la nuit, et qu'à la première alerte, toute la troupe soit sous les armes. Fais-en de même à l'égard du commandant de la Rupertzau.

Sois assuré par toi-même, en faisant une visite générale, que rien ne manque et que tout soit en règle.

Assure-toi que les munitions ne manquent point, ainsi que tous les objets militaires relatifs à la défense. On t'enverra sur-le-champ ce que tu demanderas sur cet objet. Tu connais la faiblesse de la garnison, puisqu'il n'y a dans la place que la légion de Strasbourg qui, avec tout le zèle qu'elle emploie, peut à peine suffire au service de la place.

Ton patriotisme, ton amour pour la République assurent nos succès. Vive la République ! Périssent tous les tyrans !

Salut, fraternité et amitié.

Signé : DIÈCHE.

*Note, sans date, trouvée dans les papiers du général SAURIA,
sur le personnel et l'organisation de l'armée du Rhin.*

NUMÉROS des DIVISIONS.	GÉNÉRAUX DE DIVISION.	GÉNÉRAUX DE BRIGADE.	ADJUD.-GÉNÉRAUX.
1 ^{re}	Michaud	Sissé Laboissière	Roulland Bellavesne
2 ^e	Férino	Sachot Xaintrailles	Chappuis Gudin
3 ^e	Bourcier	Sibaud Tarreau	Jarry Picard
4 ^e	Taponnier	Frimond Beaurevoir	Bucquet Martin
5 ^e	Beaupuy	Jobar Lambert	Levret Ducommes
6 ^e	Ambert	Davoust Périnont	Léger Bertrand
7 ^e	Dufour	Cavroy Dusirac	Gastine Dormenans
8 ^e	Courtot	Paillart Scherb	Renaud Pinoteau
9 ^e	St-Cyr	Gérard, dit Vieux Duverger	Heudelet Houel
10 ^e	Mengaud	Ecmayer Girardot	Latier Molitor
11 ^e	Renaud	Sandos Damas	Rousseau Simon
12 ^e	Montaigut (Meincer est allé à Belfort)	Marchais Tholmé	Mutte Ney

Les 1^{re}, 2^e, 3^e, 4^e, 5^e, 6^e, 12^e occupent depuis Huningue jusqu'à Oppenheim. La 3^e est à Strasbourg ou aux environs. La 6^e va de Guermesheim à Frankental. La 12^e va de Vornes à Oppenheim.

Les 7^e, 8^e, 9^e, 10^e, 11^e sont devant Mayence. On croit que si les troupes font encore un mouvement, les six premières divisions appuieront à droite, que la 7^e viendra prendre la place de la 6^e. La 12^e ne changera point. Une division de l'armée de Sambre-et-Meuse

vient d'être fondue dans les différentes divisions de l'armée de Rhin-et-Moselle.

La cavalerie du Haut-Rhin est commandée par le général Rivaud, celle devant Mayence par le général Forest.

(A suivre.)

CONCOURS AGRICOLE DE 1878.

DISTRIBUTION DES RÉCOMPENSES.

Lundi 9 septembre 1878, à 9 heures du matin, a eu lieu sur le champ de foire de Poligny le Concours de jeune bétail que notre Société organise chaque année au mois de septembre. Ce Concours présentait une grande amélioration sur ceux des années précédentes. Si l'on se rappelle les premiers Concours de notre Société, et que l'on compare la petite quantité des animaux amenés et leur peu de valeur au point de vue de l'écusson, au nombre et à la qualité des animaux couronnés cette année, on est vraiment étonné des résultats obtenus.

Cette année, le jury a non-seulement épuisé toutes les récompenses mises à sa disposition, mais, sur sa proposition, la Société a dû créer de nouvelles primes. Ce progrès sensible, ces résultats encourageants, nous les devons au travailleur infatigable qui a la direction de notre Société, à M. le Dr Bousson.

A midi, un banquet par souscription réunissait à l'hôtel de France le jury du Concours, bon nombre de membres de la Société et d'agriculteurs; la plus franche cordialité n'a cessé de régner pendant tout le repas. Au champagne, un toast a été porté par M. Bousson, et tous les convives ont bu à la prospérité de la Société, à la science, au progrès.

A 3 heures a eu lieu dans une des salles de l'Hôtel-de-Ville la distribution des récompenses. La cérémonie était présidée par M. Bousson; il avait à ses côtés le Bureau de la Société et les membres du jury. M. le Président a ouvert la séance par un discours que nous reproduisons plus loin. Après avoir dit que le but des Sociétés d'agriculture est aussi patriotique que désintéressé, il a montré qu'en agriculture comme dans toutes les autres sciences, l'ignorance est le pire des maux, qu'il appartient aux Sociétés d'agriculture de le combattre. « Les meilleures réformes, a-t-il dit, subissent la critique et quelquefois les sarcasmes des plus ignorants, qui admettent d'autant moins qu'on puisse leur appren-

dre quelque chose qu'ils sont plus dépourvus de connaissances. » L'appel qu'il a adressé aux cultivateurs intelligents a trouvé son écho dans l'auditoire; celui-ci l'a prouvé par les applaudissements qui ont accompagné et suivi le discours de notre Président.

Le Secrétaire-Adjoint a ensuite appelé les récompenses dans l'ordre suivant :

CONCOURS DE JEUNE BÉTAIL (1).

Taureaux.

- 1^{er} Prix. — Médaille de bronze et 80 fr. à M. Pierre Chauvin, de la Chaux-Denis.
- 2^e id. — Médaille de bronze et 70 fr. à M. Constant Berthod, de Valem-poulières.
- 3^e id. — Médaille de bronze et 60 fr. à M. Joseph Lebeaud, de Valem-poulières.
- 4^e id. — Médaille de bronze et 50 fr. à M. Xavier Chauvin, de la Chaux-Denis.
- 5^e id. — Médaille de bronze et 40 fr. à M. Léon Bourgeois, des Arsures.

Génisses.

- 1^{er} Prix. — Médaille de bronze et 80 fr. à M. Pierre Chauvin, de la Chaux-Denis.
- 2^e id. — Médaille de bronze et 70 fr. à M. Vuillet, Jean-Adrien, de Poligny.
- 3^e id. — Médaille de bronze et 60 fr. à M. Charles Dumont, de Dournon.
- 4^e id. — Médaille de bronze et 50 fr. à M. Auguste Suty, de Montigny-les-Arsures.
- 5^e id. — Médaille de bronze et 40 fr. à M. Alphonse Jacques, de Poligny.

A la suite du Concours, et par les retenues qui ont été faites sur ceux qui n'étaient pas membres de la Société, ont été primés, MM.

Xavier Chauvin, déjà nommé, 30 fr.

Louis Noirot, de Pupillin, 25 fr.

Antoine Jahier, de Poligny, 20 fr.

Charles Coittier, de Champvaux, 20 fr.

Charles Vuillier, de Mouchard, 20 fr.

Jacques Maillard, de Villersfarlay, 20 fr.

Joseph Grillot, d'Arbois, 20 fr.

Drainage.

Médaille d'argent à M. Auguste Paillard, de Besain, pour amélioration, par le drainage, d'un terrain humide jusque-là improductif.

(1) La totalité de la prime n'a été délivrée qu'aux membres de la Société. Les concurrents étrangers n'ont reçu que la moitié.

Enseignement agricole et viticole.

Médaille d'argent et deux ouvrages de viticulture à M. Charles Bruniaux, instituteur à Grozon.

Comptabilité agricole.

Prime de 10 fr. à M. Alphonse Jacques, de Poligny, pour comptabilité pendant une année du produit de ses vaches à la fromagerie de Charency.

Vignerons à moitié fruits.

Médaille d'argent, grand module, à M. Papillard, d'Arbois, vigneron depuis plus de 50 ans de M. de Brevans.

Médaille de bronze et 20 fr. à M. Vernier, de Poligny, vigneron de père en fils de M. le marquis de Froissard.

Médaille de bronze et 20 fr. à M. François-Auguste Dole, de Poligny, vigneron depuis 1846 de M. Charles Paris.

Médaille de bronze et 20 fr. à M. Hilaire Belleville père, de Passenans, vigneron depuis trente ans de M. Albin Mottet.

DISCOURS DE M. LE DOCTEUR BOUSSON.

Messieurs, on l'a dit bien souvent : le sol c'est la patrie ; le cultiver, l'améliorer et augmenter ses produits, c'est aimer et servir utilement son pays.

Le but des Sociétés d'agriculture est donc aussi patriotique que désintéressé, puisqu'il consiste à étudier très-sérieusement toutes les bonnes pratiques, à les vulgariser et enfin à aider ainsi les cultivateurs à marcher dans la voie du progrès. Cette tâche est difficile à remplir, car quelque bons qu'ils puissent être, les conseils sont difficilement acceptés. Ce n'est qu'avec le temps et à l'aide de démonstrations et de raisonnements souvent répétés, qu'on finit par obtenir d'abord l'assentiment de quelques cultivateurs les plus intelligents il est vrai, tout en continuant à subir la critique et quelquefois les sarcasmes des plus ignorants, qui admettent d'autant moins qu'on puisse leur apprendre quelque chose, qu'ils sont plus dépourvus de connaissances.

Depuis un certain nombre d'années, notre Société s'occupe très-activement de l'amélioration de notre bétail, de nos vaches laitières surtout ; nous constatons avec bonheur que nos efforts commencent à être couronnés de quelques succès. On attache à l'écusson une valeur qu'il justifie. Nous ne vous demandons pas de nous croire

sur parole; dès le début de notre enseignement, nous vous avons donné le moyen de vous éclairer parfaitement sur ce point. Parcourez vos écuries, celles de votre village et d'autres encore, et vous constaterez toujours que les vaches les plus abondantes en lait sont celles qui portent les plus beaux écussons.

Une pareille constatation est on ne peut plus facile, vous pouvez la faire sans dérangement ni dépense, et elle vous éclairera sur la valeur de l'écusson : il s'agit ici d'une question qui intéresse au premier chef tous nos cultivateurs; espérons que bientôt tous s'en occuperont dans notre pays.

Permettez-moi, en finissant, de vous signaler un très-bon exemple à imiter. Des agriculteurs très-intelligents, bons observateurs et amis du progrès, MM. Chauvin, de la Chaux-Denis, m'autorisent à vous affirmer qu'ils ont augmenté très-considérablement leurs produits en fromage depuis quelques années qu'ils choisissent avec un soin tout particulier leurs élèves, leurs taureaux et leurs vaches laitières, et qu'ils les choisissent bien écussonnés.

Ils sont ici au milieu de nous, où ils vont être appelés à recevoir de nouvelles récompenses pour des élèves bien écussonnés qu'ils ont amenés à notre Concours. Ils vous diront que depuis quelques années, grâce à l'écusson, leurs produits en fromages ont augmenté dans des proportions telles, qu'au lieu de 45 livres qu'ils en produisaient chaque jour autrefois, ils en ont produit l'année dernière 70 livres, et 90 livres cette année, avec le même nombre de vaches.

NÉCROLOGIE

E. RAMEY. — G. LESPINASSE. — M^{me} H. MEUNIER,

Par M. Jules LÉON, membre correspondant.

La science botanique vient, dans un court espace de temps, de subir trois pertes bien regrettables.

En premier lieu, nous avons à déplorer le trépas prématuré de E. Ramey, attaché à la maison Vilmorin-Andrieux, de Paris..

Nous connaissons E. Ramey depuis notre premier séjour à Bordeaux, en 1849, époque à laquelle nous avons formé une petite Académie, ou *Pléiade botanique*, pour l'exploration du département de

la Gironde au point de vue de la recherche des espèces rares et critiques. Banon, fils, les D^{rs} Urgel et Th. Salviat, J. Delbos, aujourd'hui professeur à la Faculté de Nancy, nous-même et *tutti quanti*, nous nous faisions un plaisir et un honneur de décerner à notre excellent collègue la palme de l'œil botanique, pour la découverte d'intéressants individus végétaux.

Plus tard, nous trouvâmes Ramey à Paris, en 1853. Là, comme toujours, nous pûmes apprécier les brillantes et solides qualités de cette nature d'élite. Nous possédons en herbier une curieuse collection de plantes d'Autriche-Hongrie que nous devons à la libéralité et à l'impérissable talent de E. Ramey.

En 1862, nous rencontrâmes sur la plage de Royan l'excellent camarade que nous regretterons longtemps. Sans cesse prêt à seconder les amis de la science par la droiture et la lucidité de ses indications, E. Ramey nous accompagna dans une intéressante et fructueuse excursion à Pontaillac-Royan.

Nous ne parlerons pas ici des nombreux ouvrages de botanique (*flore bordelaise, flore landaise*, etc.) où feu notre collaborateur est cité avec éloge comme une autorité d'une valeur incontestable et incontestée.

Terminons ce trop court éloge de Ramey en disant que dans ses rapports avec ses amis, sa sympathique bienveillance rivalisait avec son talent, tous deux se manifestant au plus haut degré et dans toutes les circonstances.

Nous ne pouvons résister au désir de rendre un hommage mérité à la mémoire de deux autres botanistes que l'inexorable trépas est venu prématurément nous ravir.

Nous voulons parler en premier lieu de M. G. Lespinasse, de Bordeaux, dont les savantes recherches de botanique descriptive et de conchyliologie ont rendu des services signalés à la science. Le travail de M. G. Lespinasse sur le *Ptychotis thorei* (1), curieuse ombellifère des départements des Landes et de la Gironde, est et demeurera un éternel et précieux document de botanique descriptive et de géographie botanique (Voir *Flore landaise*, page 58).

M^{me} H. Meunier, décédée naguère à Versailles, à l'âge de 58 ans, était un valeureux et savant champion de la vulgarisation des

(1) Un botaniste hongrois, M. Mansgerbel, nous a dit avoir trouvé le *Ptychotis thorei* dans un marais des environs de Saint-Claude (Jura).

sciences utiles. Ses entretiens de géographie, d'hygiène et de botanique pratiques, édités à Paris, resteront dans les bibliothèques privées et publiques, pour être consultés comme de précieux et indispensables monuments des connaissances indispensables au bien-être et à la conservation de l'humanité.

POÉSIE.

Lettre d'Ovide à un ami, traduit des Tristes, Él. 52, l. V, vers 1 à 32. Texte latin : Scribis ut oblectem studio lacrymabile tempus.

Tu m'écris de charmer mon chagrin par l'étude ;
Tu crains que par les pleurs mon courage abattu
Ne succombe sous le faix d'une peine aussi rude,
Et comprime l'élan de ma noble vertu.
Cher ami, ton conseil à suivre est difficile ;
Les vers sont un travail agréable et joyeux
Si le cœur est content, si l'esprit est docile
Aux doux épanchements du gai poète heureux.
Du destin si changeant, les cruelles tempêtes
A d'autres moins qu'à moi font sentir leurs rigueurs.
Voudrais-tu que Priam jouât devant les têtes
De ses fils terrassés par le fer destructeur ?
Ou bien que Niobée de ses enfants privée
Organisât la danse et conduisit les chœurs ?
Chez les Gètes lointains ma muse reléguée
Doit-elle préférer l'étude à mes douleurs ?
Tel que l'acier poli corrodé par la rouille,
Mon génie émoussé tombe dans la torpeur.
De sa virilité mon esprit se dépouille,
Brisé par les éclats d'un horrible malheur.
Le verdoyant gazon croitra dans les épines,
S'il ne reçoit du sol le soutenu labeur ;
D'indociles coursiers les allures mutines
Feron manquer le but au paresseux coureur.
Jamais je ne verrai ma docte intelligence

Dans mon cerveau meurtri retrouver le secours
Que l'étude accordait au temps de mon enfance :
Je ne verrai jamais renaitre ces beaux jours,
Mon génie est rompu par ces longues souffrances,
Et cette antique force aux tons pleins de vigueur
M'abandonne et flétrit toutes les espérances
Où ma muse rêvait un avenir meilleur.

Jules Léon,

Pharmacien à Poyrehorade, membre correspondant.

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Jusqu'à présent, dans notre Bulletin, nous nous sommes surtout occupés de la fabrication du beurre, et peut-être s'étonne-t-on de n'y avoir rien vu encore sur celle du fromage; voici les raisons de cette manière d'agir : La première raison, qui est sans réplique, c'est qu'on peut juger de la bonne ou de la mauvaise fabrication du beurre au moment même où on vient de terminer cette opération; tandis que le résultat de la fabrication du fromage ne peut être apprécié qu'au moment de sa livraison, c'est-à-dire environ trois mois après sa production.

Un autre motif de l'application de nos premiers enseignements à la fabrication du beurre, c'est que cette fabrication est surtout tellement défectueuse dans nos montagnes, qu'on ne saurait trop se hâter de l'améliorer et de la perfectionner. La fabrication de nos fromages, au contraire, quoique livrée à la routine, nous devons lui rendre cette justice, a atteint une certaine perfection; on rencontre même quelques fruitiers très-habiles, mais malheureusement trop rares.

Déjà notre beurre est connu et recherché au point que, jusqu'à ce jour, il n'a pu reparaitre sur le marché de Poligny, car nous ne pouvons parvenir à satisfaire à toutes les demandes qui nous sont adressées. Comment, en quelques mois, sommes-nous arrivés à un pareil résultat? Voici notre secret : Notre beurre est fait avec de la crème fraîche, c'est-à-dire ayant de quelques heures à deux ou trois jours au plus; il est bien lavé et parfaitement débarrassé

du lait de beurre (battue); il ne subit jamais le contact des mains pendant sa préparation; il a un arôme et un goût parfait; il reste très-longtemps frais et bon à manger, ne donne pas de déchet quand on le fait fondre. Tel est notre secret, tels sont nos résultats. Tout cela est si facile à faire et tellement à la portée de tous, que nos intelligentes ménagères n'hésiteront pas à le mettre en pratique.

J'étais absent lors de la première pesée de nos fromages, mais le jugement du marchand n'a pas trompé mes espérances.

Le fruitier que j'ai trouvé à Champvaux peut compter parmi les excellents. Il ne s'était jamais servi du thermomètre, qu'il trouve aujourd'hui indispensable : avec le thermomètre, on marche le flambeau à la main dans la fabrication du fromage. Ce fruitier n'avait besoin que de sortir de la routine, ce qui a été promptement obtenu, pour devenir un excellent professeur.

Le succès de notre fabrication doit lui être attribué complètement, car, lorsque j'ai pu juger sa manière d'opérer, je me suis contenté de constater sur le tableau sa manière de faire. A chaque fromage on prend note de la température à laquelle on met en présure, du temps employé pour obtenir le caillot, de la qualité du caillot, dur, moyen, mou, de la température à laquelle on porte le lait pour cuire le fromage, de la manière de brasser suivant la qualité du caillot, de la manière de ressuyer le grain, etc., etc. Nous avons aussi fait quelques essais de présure et d'autres encore dont je rendrai compte dans un prochain Bulletin.

Puisque je parle de mes collaborateurs, je dois dire que j'ai également trouvé, à Champvaux, deux aides d'une intelligence, d'une propreté, d'une probité et d'un zèle remarquables.

Ils possèdent l'un et l'autre toutes ces belles qualités si difficiles à rencontrer, réunies surtout; il est vrai que ce sont deux frères. L'un d'eux, ancien sergent-major, nous a organisé une admirable tenue de livres, indispensable dans notre établissement pour son bon fonctionnement. Grâce à eux, la fabrication du beurre, dont ils sont chargés, a marché parfaitement et leur doit de véritables progrès.

Comme on le voit, j'ai été parfaitement secondé par tous mes collaborateurs. C'est grâce à ces employés que j'ai obtenu un plein succès, où j'aurais si facilement pu subir un véritable échec; aussi peuvent-ils compter sur ma gratitude.

Nous donnerons bientôt quelques détails sur la fabrication du

fromage, mais nous avons beaucoup à dire encore sur la fabrication du beurre, et de sérieux essais à faire sur la température à donner à la crème dans les différentes barattes, température qui doit probablement varier suivant que l'action du barattage est plus ou moins énergique. Pour la baratte Chapellier, dont nous nous félicitons d'avoir fait usage, la température de 19 degrés est certainement la plus convenable; nos nombreuses expériences ne nous laissent aucun doute sur ce sujet.

D'après quelques bienveillantes observations qui m'ont été faites, je ne puis me dispenser de déclarer que je n'ai nullement la prétention de faire mieux que tout le monde, et surtout d'émettre le moindre doute sur les résultats obtenus par des commissions chargées d'étudier cette importante question, et qui seraient autres que les miens. Il est probable qu'à des latitudes différentes, la crème subit des influences atmosphériques qui la rendent plus ou moins difficile à baratter. Qu'y aurait-il d'étonnant à ce qu'en Normandie, sur les bords de la mer surtout, où la température est beaucoup plus douce et beaucoup moins variable que dans nos montagnes du Jura, le beurre fût plus facile à obtenir? Il n'est pas douteux non plus, pour moi, que les différentes barattes donnent le beurre à des températures diverses. Nous allons diriger nos recherches sur ce sujet, en commençant par notre baratte à piston; nous continuerons avec la baratte Fouju, que je viens d'acheter encore à l'exposition, et nous finirons ces expériences avec l'Expéditive. J'espère que ces opérations faites dans notre École, où nous avons toutes les facilités possibles pour les pratiquer avec le plus grand soin, suffiront pour éclairer complètement cette importante question.

Comme on le voit, sans parti pris à l'avance, sans discuter ni mettre en doute les faits annoncés par d'autres, je me borne à faire de sérieuses et consciencieuses observations sur la manière dont les choses se passent dans nos montagnes, et à les communiquer à nos cultivateurs, avec l'espoir qu'elles leur seront profitables.

Une grave question me préoccupe singulièrement depuis quelque temps. Il est certain que jusqu'à présent le meilleur beurre de Gournay ne peut rivaliser avec le beurre fin d'Isigny. N'est-il pas à craindre que bon nombre de nos meilleurs villages du Jura ne puissent dépasser les beurres de Normandie, classés à la halle de Paris sous le nom de bons fermiers. En effet, dans le Jura, les

pâturages sont supprimés dans la plupart de nos villages du premier plateau, où le régime de la stabulation est généralement adopté. Les vaches y sont très-bien nourries, il est vrai, mais avec des herbes artificielles, de la luzerne et du trèfle. Cette nourriture très-bonne, et administrée avec abondance, ne contient pas les herbes aromatiques qui poussent naturellement sur notre sol, et qui donnent certainement une qualité supérieure aux produits de notre laitage, qui en est privé avec le régime de la stabulation.

C'est une question que je recommande à mes compatriotes, en les engageant à comparer les produits des villages où le pâturage est resté en usage, avec ceux des villages qui ont adopté le régime de la stabulation. Je dois toutefois observer que les pays de la montagne, où le régime de la stabulation est en vigueur, donnent toujours des produits de qualité supérieure à ceux de la plaine.

Le rendement de la crème en beurre va toujours en augmentant jusqu'au moment où on commence à apporter du lait de vaches fraîchement vélées, et quoique nous fussions arrivés à obtenir 1 kil. de beurre avec 2 litres 80 cent. de crème, en moyenne, pendant le mois d'août, je n'ai pas hésité à annoncer que nous obtiendrions un rendement plus considérable en septembre. En effet, pendant ce mois, nous avons recueilli 755 litres de crème, qui ont produit 280 kilog. 500 grammes de beurre, ou 1 kilog. pour 2 litres 69 centilitres de crème. J'espère que mes prévisions ne seront pas trompées pour les mois suivants, et qu'à la fin de novembre nous arriverons à produire 1 kilog. de beurre avec 2 litres 50 centilitres de crème et peut-être moins; ce qu'on aurait eu peine à croire si nos expériences n'avaient été exécutées et répétées très-minutieusement depuis quatre mois.

Mais il est bon de se rappeler que notre crème est levée par le fruitier, ne contient pas de lait, et que ce lait que nos ménagères emportent avec leur crème, lorsqu'elles ont écrémé elles-mêmes, est le meilleur, non pas pour donner du beurre, dont il fournit très-peu, mais pour donner au fromage plus de poids et surtout plus de qualité. J'espère que, parfaitement éclairés sur ce point, les administrateurs de nos fruitières adopteront tous, et promptement, l'écémage par le fruitier, et qu'ils le rendront obligatoire. Les avantages de cette manière d'opérer sont tellement évidents qu'ils ne peuvent échapper aux moins clairvoyants.

Dr Bousson.

L'ANTHRACNOSE DE LA VIGNE (1)

Par ce mot *anthracnose*, qui signifie maladie du charbon, on désigne une altération de la vigne que l'on nomme aussi *maladie noire*, ou *charbon*. Cette maladie n'est pas nouvelle et n'a pas été importée récemment, comme l'oïdium et le phylloxera : elle paraît au contraire remonter aux premiers âges de la vigne et exister dans tous les vignobles connus. Elle a été décrite par les premiers naturalistes qui ont parlé de ce précieux arbrisseau. M. H. Marès, dans son remarquable *Traité des vignes du Midi de la France*, donne, d'après le tour Montaigne, la traduction d'un passage de Théophraste (2) qui trouve une description tellement frappante de ce mal, qu'on ne peut moins faire de reconnaître là l'anthracnose qui a sévi cette année dernière (1877) avec tant d'intensité dans plusieurs vignobles de France et en Italie, en Suisse et dans beaucoup d'autres contrées de l'Europe. L'ancienneté de cette maladie ne lui a rien fait perdre de son intensité : elle a conservé tous ses caractères désorganisateur; nous la retrouvons de nos jours telle que l'a décrite Théophraste.

Les premiers dégâts de l'anthracnose apparaissent ordinairement avec les premières pousses de la vigne, dans le courant de mai; ils continuent généralement avec plus ou moins d'intensité, suivant la température et suivant les variétés de vignes, jusque dans le commencement d'août, attaquant toujours les jeunes pousses à l'état herbacé, le raisin depuis sa formation jusqu'au moment où il va commencer à mûrir. Un temps pluvieux, un brouillard, une forte rosée, paraissent être les principales causes de cette maladie, surtout si cette température humide alterne avec des coups de soleil brûlant; par conséquent un temps sec arrête ses dégâts. Les vignes provenant des pays où il y a de fortes végétations sont particulièrement atteintes d'anthracnose; les cépages indigènes de nos vignobles du Centre et du Nord souffrent beaucoup moins (3). Les premières traces de l'anthracnose

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1878, p. 59.

(2) Tels sont les accidents et les maladies dont sont sujets les arbres; ceux des fruits particuliers du raisin, consistent dans le *grésillement* (appelé en grec *crambos*), affecti semblable à la rouille; cela a lieu par des temps humides, lorsqu'à la suite d'une rosée dante le soleil darde avec force ses rayons. Il produit le même effet sur les pampas Joigneaux. Le *Livre de la Ferme*, page 250.

(3) Les vignes étrangères les plus anthracnosées sont le *Rosaki*, remarqué par M. l'*Agostenga*, le *Chaouch*, le *Cruidero*, le *Lignan*, l'*Insolia*, le *Muscat d'Alexandre*; les vignobles du Midi, la *Carignane*, la *Clairette* sont particulièrement atteints de cette maladie.

font remarquer par de petites taches ou petits points noirs brunâtres, ronds, plus ou moins nombreux, plus ou moins rapprochés les uns des autres; ils apparaissent simultanément ou sur le sarment, ou sur le raisin, ou sur la feuille, et le plus souvent sur ces trois parties à la fois, dans les conditions que nous venons d'indiquer. Ces petits points s'élargissent, tout en conservant leur forme circulaire, passent à la couleur noirâtre et pénètrent en très-peu de temps assez profondément dans la jeune pousse pour la désorganiser ou la dessécher plus ou moins complètement, suivant le nombre des taches et les conditions plus ou moins favorables à leur développement. Si le mal sévit avec intensité, feuilles et fruits périssent avec la jeune tige; si au contraire les taches sont peu nombreuses et se développent dans des conditions défavorables, le jeune sarment pousse sans trop souffrir de ces lésions, mais toutefois sans préserver pour cela la feuille et le raisin des atteintes de l'anthracnose, attendu qu'il arrive fréquemment que sur une tige saine ou presque saine, l'une et l'autre sont plus ou moins désorganisées par cette maladie. Ces trois parties du cep, tige, feuille et raisin, sont le plus souvent attaquées simultanément par l'anthracnose; mais il arrive aussi assez fréquemment que l'une ou deux d'entre elles en sont préservées, suivant l'état où elles se trouvent et suivant les conditions de résistance qu'elles peuvent offrir à l'invasion du mal. Lorsque les taches noires du charbon s'implantent sur les nervures de la feuille avant son complet développement, celle-ci se raccornit, se recoquille sur sa face inférieure et ne fonctionne plus qu'imparfaitement; quant au raisin, il peut être anthracnosé dès sa formation, avant et après la floraison, jusqu'au moment où il entre en maturité; une fois la peau du grain attendrie, l'action désorganisatrice de l'anthracnose n'a plus d'effets fâcheux sur elle. Pour la feuille comme pour le raisin, les lésions anthracnosiques deviennent plus graves et entraînent le plus souvent le dessèchement de ces deux organes lorsqu'elles atteignent le pétiole du premier ou le pédoncule du second. Ces taches charbonneuses, qui causent de si grands dommages à la vigne, ont quelque chose d'analogue avec celles qu'on remarque sur la feuille et les fruits du poirier et du pommier. Ces dernières apparaissent dans les mêmes conditions que sur la vigne; elles n'attaquent pas le bois d'une manière apparente; elles causent rarement le dessèchement de la feuille, mais elles produisent sur le fruit des gales qui le font durcir et causent plus ou moins vite sa pourriture.

Ainsi que nous l'avons dit plus haut, les temps humides ou pluvieux,

les rosées abondantes, les brouillards précèdent toujours l'invasion de l'anthracnose et paraissent être une des principales conditions de son développement; une vigne que l'on peut préserver de la pluie, des rosées ou des brouillards, n'est jamais atteinte de cette maladie. Un fait que nous allons citer le prouve avec la plus grande évidence. Dans un sol riche de jardin potager, nous possédons une forte souche d'*Agastenga*, formant trois cordons séparés au moyen de trois branches provignées sortant du même pied. Le premier cordon est pallissé verticalement contre un mur au levant, et recouvert d'un abri mobile en avancement du mur de 30 à 40 centimètres; le second est conduit horizontalement à 20 centimètres au-dessus du sol, contre un mur sans abri exposé au midi, et le troisième en contre-espallier à 2 m. des précédents. Ce troisième cordon porte chaque année des traces plus ou moins fortes d'anthracnose; en 1877, sa récolte a été complètement détruite par des invasions successives de cette maladie qui ont pour ainsi dire grillé les pousses, les feuilles et les raisins. Sur le cordon tourné au midi, où dans les années ordinaires on ne remarque presque pas de traces de charbon, le quart à peu près des grappes a été fortement endommagé. Quant à la treille, qui se trouve contre un mur au levant avec abri, l'anthracnose n'y a pas fait son apparition : comme les années précédentes, ses raisins ont été récoltés parfaitement sains.

M. Marès, que nous avons déjà cité, pense que la désorganisation produite sur les feuilles, les rameaux et les raisins de la vigne, dans les conditions que nous avons indiquées, est produite par une brusque variation de température coïncidant avec un temps brumeux ou humide et des coups de soleil : elle a, dit-il, trop d'analogie avec la désorganisation produite par les gelées blanches tardives pour que la cause n'en soit pas la même. D'après cet auteur, les cryptogames trouvés par plusieurs naturalistes dans les lésions occasionnées par l'anthracnose ne seraient pas les premières causes de ce mal, mais seulement une de ses conséquences.

Un cryptogamiste éminent, M. de Bary, professeur à l'Université de Strasbourg, vient de faire une découverte qui jette un nouveau jour sur cette question d'un intérêt si actuel pour la viticulture. Ce savant est arrivé à inoculer à volonté ce mal sur le raisin, au moyen des spores excessivement petits de ce cryptogame qu'il nomme *sphaceloma ampelinum* : il recueille ces spores au moyen d'un pinceau mouillé; il les place avec toutes les précautions convenables sur un grain de raisin sain, et peu de jours après la tache anthracnosique se développe.

« Cette expérience de M. de Bary, dit M. Planchon, qui a bien voulu nous communiquer l'article du savant professeur de Strasbourg, prouve incontestablement que l'antracnose est produite par le cryptogame nommé par cet auteur *sphaceloma*; cette découverte est d'une importance capitale en un sens qu'elle explique la nécessité de l'intervention de l'eau ou de l'humidité dans la production de la maladie, et qu'elle laisse entrevoir la possibilité de s'opposer à sa propagation en attaquant les spores avant qu'ils aient produit leur *mycelium* sous l'épiderme du sarment. » Jusqu'à présent, pour se préserver de l'antracnose, on n'avait opéré qu'au moment de l'apparition de cette maladie, lorsqu'il était trop tard; il est bien évident aujourd'hui qu'il faudrait souffrir ou user de quelques autres moyens efficaces, avant ou au moment de la dissémination des spores de ce cryptogame.

Il est facile de reconnaître l'antracnose dans la description que les naturalistes italiens donnent du *male nero* (*mal noir* et du *male della pustulla variole*, *mal de la pustule*), qui a fait beaucoup de ravages en 1877 dans certains vignobles de la péninsule italique. Les auteurs allemands, H. Goethe entre autres, désignent cette maladie sous le nom de *Schwarsen Brenner*.

L'antracnose (1) n'existe pas seulement dans tous les vignobles de l'Europe, et probablement dans tous ceux de l'ancien continent, elle sévit aussi sur les vignes en Amérique, où on la connaît sous le nom de *black Rot* (M. Planchon a été le premier à signaler la similitude du *Rot noir* américain avec notre antracnose). Une autre forme de *Rot*, que les Américains nomment *grey Rot* (*Rot gris*), forme heureusement inconnue en France, cause de plus grands dégâts encore que le *Rot noir*, mais elle n'attaque le raisin qu'au moment de la *véraison* ou pendant l'époque de sa maturité. On reconnaît les premières traces de son invasion à une petite piqure ou plutôt à un petit point brun surmonté d'une gouttelette; cette tache s'élargit et amène bientôt la pourriture du grain dans son entier, chair et pépins, et non son dessèchement, comme il arrive par le fait de l'antracnose. Les vignes attaquées par le *Rot gris* ne portent extérieurement aucune marque de souffrance ou de maladie; elles sont subitement atteintes en pleine et belle végétation par ce fléau, qui agit avec une telle intensité qu'il détruit parfois en quelques jours les plus belles récoltes. Cette maladie apparaît sur la

(1) Les ravages commis par cette maladie dans le vignoble narbonnais ont été l'objet de plusieurs communications adressées à l'Académie des sciences en 1877, par MM. Garcin, Max. Cornu, Macagno et Porte. Voir *Journal d'Agriculture pratique*, t. II de 1877, p. 431, 195 et 551.

vigne immédiatement après un temps chaud ou humide; si ces conditions ne persistent pas, elle cesse ses ravages.

Le *Rot gris* est-il une forme particulière du *Rot noir* ou une maladie toute spéciale? C'est ce qu'il ne nous est pas possible de dire : ce que nous pouvons affirmer, c'est qu'elle n'a pas encore été signalée en France. M. Meissner, de Saint-Louis (Missouri), à qui nous devons ces renseignements sur le *Rot gris*, nous a affirmé qu'après avoir parcouru, en septembre dernier, les vignobles des Charentes, du Bordelais, de la Provence, du Languedoc, des côtes du Rhône et du Beaujolais, il n'a rien vu dans tous ces vignobles qui ressemble au *Rot gris* : il ne pense pas que notre climat soit favorable au développement de cette maladie cryptogamique qui sévit sur beaucoup de vignes des Etats de l'Union.

Nous insistons sur ces détails pour prouver qu'il n'est pas le moins du monde vrai, comme l'ont dit quelques détracteurs des vignes américaines, que ces dernières aient importé en France la maladie du grain, *grey Rot*, qui fait de si grands ravages dans les vignobles d'outre-mer. On a confondu avec cette dernière maladie l'anthracnose ou charbon, dont les effets sont complètement différents, puisque celle-ci attaque la vigne sur tous ses organes dès le début de la végétation, tandis que celle-là sévit seulement sur le raisin mûr ou au début de sa maturité. Notre pauvre vigne est déjà affligée d'un assez grand nombre de maladies sans que l'on vienne encore, sans raisons et sans preuves, effrayer le vigneron par un fléau imaginaire.

(Revue Horticole).

V. PULLIAT.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Moutons gras, race Mérinos. — On a dit à tort que les mérinos ne peuvent pas faire économiquement de la bonne viande. Au Concours du Palais de l'Industrie, M. Bataille, dont le troupeau de mérinos jouit d'une réputation bien méritée, a exposé trois brebis pesant 267 kilog. Le voyage leur avait fait perdre 9 kilog., soit 3 kilog. par tête. Elles ont été abattues à Paris neuf jours après le départ de leur bergerie, et le rendement a atteint 167 kilog. 1/2 de viande nette, de très-bonne qualité, soit plus de 60 p. 0/0, chiffre très-satisfaisant. —

Les prévisions faites par la *Revue d'Économie rurale* se réalisent chaque année davantage, et il n'est plus douteux aujourd'hui que le mérinos peut produire, tout aussi bien que les autres races, de la viande excellente, dont le prix de revient sera peut-être moins élevé.

Refroidissement du Lait. — *Le Sportsman* nous apprend qu'on suit depuis quelque temps, dans les laiteries en Amérique, une nouvelle méthode. Dès qu'il est versé dans les cuves, le lait est chauffé à une température de 60 degrés centigrades au moyen de la vapeur. Cette température élevée volatilise certaines substances nuisibles à la conservation du lait. Après le chauffage, le lait est refroidi au moyen de tubes d'eau fraîche placés dans les cuves.

Ce refroidissement fait monter la crème à la surface. Un couvercle est alors placé sur les cuves pour exclure l'air. Dans cet état, le lait se conserve plus longtemps que par la méthode ordinaire, ce qui lui donne le temps de déposer toutes les matières crémenses qu'il renferme. La crème et le beurre que donne le lait ainsi chauffé, puis refroidi, sont par conséquent en plus grande quantité et aussi de qualité bien supérieure.

Bois de Construction (1). — M. Maurice Girard ayant examiné des bois de charpente que l'on est obligé de remplacer dans un grand hôtel de Paris, a constaté qu'ils sont réduits à un état défectueux par le fait de l'*Anobium tessellatum*, FABR., ou Vrillette en mosaïque, la plus grande de nos Vrillettes (Coléoptères), qui les a criblés de ses galeries de ponte. Cet insecte est l'une des plus redoutables espèces de nos maisons; elle attaque non-seulement les pièces de sapin, mais encore celles de chêne, comme on ne le voit que trop. « Si l'on ne se sert, dit M. Maurice Girard, de charpentes en fer, il faut s'abstenir, dans les constructions, de toute pièce où il y ait de l'aubier et n'employer que le cœur du bois, ou mieux encore préparer les poutres, soit en les injectant d'une substance toxique, soit en les silicatant. Il serait fort à désirer que dans le commerce on adoptât l'étuvage à l'air chaud, à 80 degrés, pendant deux ou trois jours, temps nécessaire pour tuer les œufs et les larves, dans les bois destinés aux constructions. » (*Journal de la Société centrale d'horticulture de France*, avril 1878).

La Chauve-Souris (2). — Cet animal, auquel on fait une

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, 1861, 1865, 1869, 1873 et 1874, page 333.

(2) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860, 1862, 1865, 1867, 1868, 1869, 1873, 1875, 1876.

guerre stupide, est pourtant d'une grande utilité! C'est lui qui nous débarrasse des insectes de toute espèce et particulièrement des cousins qui troublent notre sommeil.

On a remarqué que dans les villes où existent d'anciens monuments, surtout ceux en ruines, on n'était jamais incommodé par les moustiques ou cousins.

A l'appui, M. Arnault cite Albi et Toulouse, où deux anciennes églises dont les murs présentaient de nombreuses anfractuosités ont été restaurées et recrépies. Immédiatement après ces réparations, les chauves-souris ont disparu et certains quartiers ont été envahis par des nuées de cousins.

Dans une ville du Nivernais, bâtie sur une île de la Loire, on n'avait jamais senti de cousins. Aussitôt après la destruction d'un château-fort dans les ruines duquel nichaient de grandes quantités de chauves-souris, ces insectes ont paru et incommode non-seulement les habitants de la ville, mais encore ceux des faubourgs, qui en sont séparés par les deux bras du fleuve.

(Bulletin de la Société protectrice de animaux, mars 1878).

Emploi des Bruyères. — Dans l'industrie, les bruyères servent à la fabrication d'excellents balais, dont plusieurs établissements importants font un commerce considérable; elles sont employées à couvrir les habitations; ces couvertures, on les préfère à la tuile, parce que les maisons y sont plus fraîches en été, comme aussi elles sont plus chaudes en hiver; elles servent encore au chauffage des fours et de litières excellentes sous les ruminants.

Deux nouvelles applications qui paraissent devoir prendre une grande extension, sont : 1° celle du charbon qu'on obtient des fortes tiges de bruyères; à cet effet, on construit dans la terre de grands fours en briques et on procède à l'étouffement comme le font nos charbonniers. Ces charbons sont dirigés sur Paris, et, après transformation, sont vendus en forme de briquettes, après avoir été mélangés à des terres tourbeuses, des poussières de charbon de terre, etc.; 2° la fabrication d'excellentes brosses. La bruyère, fine et tenace, peut remplacer avantageusement le chiendent que nous tirons d'Italie, les plantes tropicales comme les fibres de cocos, de tampicos, palmiers, etc., qui, par le transport, reviennent à des prix relativement élevés.

L'arrachement des bruyères se pratique moyennant une redevance de 12 francs par an; cette récolte se fait en automne et se prolonge

jusqu'en avril, et occupe un nombre considérable de bras. Les indigents obtiennent même des permissions, sans aucune redevance à l'Etat.

Ed. RENARD.

(*Bulletin de la Société des Agriculteurs de France*, 15 mai 1878).

Sève et Taille de la Vigne. (1) — Le moment le plus opportun pour tailler ne peut ni ne doit être subordonné à des questions relatives à la constitution chimique de la sève, mais bien à des conditions locales. La taille d'automne, en rendant plus précoce le bourgeonnement de la vigne, avance l'époque de la floraison et fait mûrir le fruit de meilleure heure. Là donc où l'on cultive des vignes dont les fruits arrivent difficilement à maturité, on devra conseiller la taille précoce, à moins que le climat ne soit trop froid et qu'on ait à craindre de trop fréquentes gelées blanches à une époque déjà avancée du printemps. Dans ce cas il faudrait empêcher le développement trop précoce des bourgeons, et, pour cela, tailler tardivement (même fort avant dans le printemps), ce qui donnera de très-bons résultats. Quoique le liquide qui s'écoule de la vigne ne soit pas de l'eau pure, comme le pensait le docteur Guyot, sa composition n'est pourtant pas de nature à faire craindre que sa perte puisse nuire à la végétation. — On comprend facilement les résultats divers des expériences du Dr J. Guyot, de Fleury-Lacoste et de M. Remy Gauthier.

Pour M. l'ingénieur E. Rotondi, l'époque la plus favorable pour la taille de la vigne ne peut pas être soumise à une règle générale : la qualité du cépage, suivant qu'il est précoce ou tardif ; les conditions telluriques et climatiques relatives aux gelées, aux gelées blanches et à la maturité des raisins, sont les seules considérations qui doivent guider dans le choix de la taille précoce ou tardive.

(*Messager agricole du Midi*, tome IX, n° 3).

(1) Voir *passim* dans le *Bulletin*.

LE MARÉCHAL DE TAVANES

ET L'AMIRAL DE COLIGNY

D'APRÈS DE RÉCENTES PUBLICATIONS

Par M. le Comte de LAUBESPIN

(Fin).

VII.

Le souper du Roi eut lieu comme d'habitude. Rien ne fut changé, afin d'éviter de donner le moindre éveil. Charles IX accueillit avec une égale bienveillance les gentilshommes protestants et les catholiques, qui vinrent lui faire leur cour. A Coligny, qui le faisait informer de certains symptômes d'effervescence, il répondit : « J'ai l'œil sur les Guise. Ils intriguent. Mais tout cela tournera à leur confusion. » Peu d'heures après, les armes étaient distribuées, les chaînes tendues, les postes établis sur toutes les places, toutes les rues éclairées. Quelques protestants effarés vinrent au Louvre demander au Roi des explications, avec des paroles amères qui lui parurent des menaces. Il chercha à endormir les visiteurs importuns, et tança d'importance les familiers qui par leur imprudence risquaient de compromettre la réussite du complot.

Au Louvre, tout paraissait tranquille autour de Catherine. Les jeunes seigneurs protestants s'entretenaient gaiement avec les femmes de la Cour, qui ne semblaient avoir aucune connaissance du complot. Cependant, la duchesse de Lorraine, sœur aînée du Roi, était assise à côté de sa mère et frémissait des horreurs qui allaient être commises. La reine de Navarre n'était pas dans la confidence, non plus que le duc d'Alençon, son frère, à cause de leur jeunesse. Jusqu'au bout (on pourrait en citer plus d'un témoignage), Charles IX joua son rôle avec la dissimulation la plus complète. Pendant ce temps, Coligny, sur son lit de douleur, commençait à ouvrir les yeux; l'attitude des gardes aux-

quels on l'avait confié était hostile, Cosseius, leur chef, farouche et agressif. L'assurance de Téligny rendit à son beau-père une sorte de quiétude. Avec ses blessures, une fuite était du reste difficile. Il repassa rapidement dans son esprit tous les motifs qui l'avaient jeté dans les bras du Roi. « A la grâce de Dieu ! » s'écria-t-il avec une résignation stoïque. « Les jours qui me restent encore ne valent pas la peine d'en prendre tant de soins. » Il ne conserva auprès de lui que quelques personnes de sa maison, son ministre Raymond Merlin, un Franc-Comtois, né à la Rivière, près de Pontarlier. Il y avait dans la cour cinq suisses, de la garde du roi de Navarre, que ce prince avait absolument voulu y laisser. Téligny, lui-même, rentra avec sa femme dans son logis, contigu à celui de son beau-père (1). On n'en vint pas moins dire à Catherine qu'on avait agité dans le salon de l'amiral des projets de fuite et d'appel aux armes. Aussitôt celle-ci se précipite chez le Roi, où un nouveau conseil se rassemble. Cette fois le duc de Guise est présent. On presse le Roi, on lui persuade qu'il faut que Coligny soit mort avant le lever du soleil. Il finit par confirmer ses ordres, et se retire au fond de ses appartements, en proie, dès ce moment, aux remords dont il mourra. Le beffroi du Palais devait sonner à la pointe du jour ; sur l'ordre de la Reine, la cloche de Saint-Germain-l'Auxerrois déchaîne les assassins (2).

Les différents clochers de Paris répondent successivement et mettent toute la population en émoi : il était 2 heures du matin.

Les ducs de Guise et d'Aumale, le bâtard d'Angoulême, se dirigent à la tête de quelques compagnies vers la demeure de Coligny. Cosseius les attendait. Sur l'ordre qu'on lui donne, il frappe à la porte et se dit chargé d'une commission du Roi. A ce nom respecté, on ouvre sans défiance. Cosseius entre dans la cour avec ses gardes. Il frappe tout ce qu'il rencontre. Les gens de l'amiral fuient, se bousculent, ferment les portes et se barricadent avec des coffres. Un des Suisses du Roi de Navarre est

(1) Bouchavanes.

(2) Daubigné, livre 1^{er}, chapitré iv, page 19.

tué d'un coup de feu. Coligny et ceux qui le soignent sont réveillés en sursaut. Tous comprennent que leurs ennemis ont envahi la maison et que leur vie est en danger. Ils se jettent à genoux et se recommandent à la miséricorde divine. L'amiral se lève, prend sa robe de chambre et ordonne à son fidèle ministre Merlin de faire la prière. Il suit ses paroles en poussant de grands soupirs, prononce avec ferveur le nom de Jésus-Christ, et s'adressant à Dieu, lui remet l'âme qu'il en a reçue. « Dieu nous appelle à lui. Mon hôtel est forcé, mes ennemis vont m'assaillir. Il n'y a pas moyen de résister. Depuis longtemps, du reste, j'envisage la mort et j'y suis prêt ! Vous autres, cherchez à vous sauver s'il est possible. Ne pensez pas à moi. Tous vos efforts pour me défendre seraient vains : Recommandez-moi à la miséricorde du Très-Haut et partez, » En disant ces mots, son visage était impassible, et traduisait même peut-être un certain bonheur à mourir pour sa foi. Cependant, un officier d'origine allemande, Besmes (1), franchit les degrés et se précipite l'épée nue dans la chambre de Coligny, qui attendait debout, la tête haute et le regard assuré.

« Où est l'amiral, s'écrie Besmes ? »

« C'est moi, dit l'amiral sans s'émouvoir. Tu veux ma vie, je te la donne. J'en ai fait le sacrifice depuis longtemps. »

Mal à l'aise, sous la fascination du regard de l'amiral, Besmes fut un instant interdit. Coligny eut le temps d'ajouter, avec une compassion méprisante : « Malheureux, tu oses assassiner un vieillard blessé et sans défense ! » Ces mots ont réveillé la rage de Besmes ; il se rue sur sa victime et lui plonge son épée dans le corps ; puis, d'un revers il lui brise le visage avec son arme ensanglantée ! « Faut-il périr ainsi sans combat, de la main d'un goujat, » murmurait Coligny, qui, cramponné à la muraille, ne s'affaissait pas. Cosseius, Hautefort, Cardillac, Sarlaboux accoururent pour l'achever (2). La chambre s'emplit de conjurés.

(1) Dianowitz, dont le père, né en Bohême, avait été capitaine de l'artillerie du duc de Guise. Ce jeune homme, élevé dans la maison des Guise, était appelé familièrement Besmes ou Bohémien, pour rappeler son origine.

(2) Récit de Hattin, témoin oculaire. Daubigné.

Chacun d'eux, à son tour, plonge son arme dans le corps du malheureux amiral, qui bien qu'il sentit leurs épées glacées dans ses plaies ne tombait pas, et semblait les braver. Besmes, impatienté de le voir toujours debout, lui coupe le jarret. A cette dernière blessure, Coligny s'affaisse enfin.

Le duc de Guise, de la cour, entendant le cliquetis des armes, pensant que peut-être sa victime résistait, s'écrie, par manière d'encouragement : « Est-il mort ? » « Oui, lui répond-t-on !! Le Grand-Prieur veut le voir, qu'on le jette par la fenêtre ! » Au même instant il tombait à ses pieds. Ce triste cadavre, sans en avoir conscience, avait cherché machinalement à saisir la fenêtre pour éviter un dernier affront. Le duc de Guise se baisse, essuie le visage inondé de sang, et hésite à reconnaître les traits défigurés. « C'est bien lui, » s'écrie le bâtard d'Angoulême, en le poussant du pied. « Continuons alors, » dit le duc de Guise, sans s'émouvoir. Puis, sortant dans la rue : « Courage, compagnons, nous avons heureusement commencé. Aux autres maintenant. » Un italien, nommé Petracci, tranche la tête de l'amiral et la porte à la Reine et au Roi. Le corps reçut mille outrages avant d'être suspendu par les pieds au gibet des malfaiteurs. Il y resta trois jours. Le Roi se donna le triste spectacle de voir ces restes.

Le maréchal de Montmorency, au risque d'irriter la rage des égorgeurs, envoya recueillir secrètement les restes de son cousin. Ils furent déposés dans chapelle de Chantilly. Aujourd'hui, grâce au duc de Montmorency, Luxembourg, ils reposent aux pieds de la vieille tour de Châtillon, dans un pan de muraille qui indique la place où fut la chambre de Coligny.

Et l'autre Gaspard, que faisait-il dans cette horrible mêlée ? M. Pingaud ne paraît pas croire à la cruelle plaisanterie que lui attribue Brantôme : « Saignez, saignez, les médecins disent que la saignée est aussi bonne en août qu'en mai. » Elle porte pourtant la marque de son esprit, enclin, à certains moments, à tout oser comme son bras. Au surplus, il ne s'abusait pas sur le caractère qu'avait pris cette exécution, jugée d'abord par lui si nécessaire. Ses Mémoires nous montrent Paris traité en « ville conquise. La résolution de tuer seulement les chefs est enfreinte, dit-

il, ne pouvant le Roi, ni les conseillers, retenir les armes qu'ils avaient débridées. » Qu'il vienne ensuite nous montrer ses mains pures de pillage et énumérer les malheureux qu'il a sauvés, il n'en est pas moins vrai que par ses aveux, comme par ses intentions apologétiques, il fait le procès de ses amis et l'éloge indirect de ses adversaires.

Nous n'énumérerons pas les victimes, et nous ne raconterons pas les épisodes de cette affreuse nuit. Il fallut la main de fer de Tavanès pour faire cesser le meurtre et le pillage, et pour contenir les fanatiques intéressés qui, sous couleur de religion, ne songeaient qu'à frapper impunément leurs ennemis. C'est ce rôle de modérateur, au milieu d'une exécution provoquée par lui, qui lui permettait à sa dernière heure d'envisager sans trouble le souvenir du 24 août. En effet, l'année suivante, sur son lit de mort, il se confessa, dit son fils, sans faire mention d'avoir adhéré au conseil de la Saint-Barthélemy.

Je reviens malgré moi à Coligny. Quelques jours après le crime, le premier président du Parlement, Christophe de Thou, parlait publiquement au Roi des projets criminels de l'amiral, de la pénétration du Souverain pour surprendre et punir le complot, « *Qui nescit dissimulare, nescit regnare!* » Tel fut le texte de son discours. On voit d'ici le commentaire. Tout le monde n'imita pas cet exemple. Dans sa famille même, Catherine trouva des juges et des accusateurs.

L'amiral avait l'habitude de confier à un journal ses projets et ses impressions. La Reine n'y trouva que des pensées judicieuses sur l'avenir de grandeur qu'il préparait à la France; des projets pour éteindre les haines religieuses; des mémoires pour la guerre de Flandre et des avis au Roi pour le bon gouvernement de l'État. Il l'avertissait entre autres choses « de ne pas donner de trop grands apanages à ses frères, et d'empêcher que les Anglais n'acquissent, dans les Pays-Bas révoltés, un pouvoir qui deviendrait fatal à la France. » La Cour affecta de communiquer ces avis au duc d'Alençon et à la reine Elisabeth. On voulait les irriter contre un homme que l'un et l'autre faisaient profession d'aimer beaucoup. « La réponse, dit Bossuet, fut honorable pour

l'amiral (1) : ils dirent qu'ils pouvaient peut-être se plaindre de lui, mais que le Roi, du moins, s'en devait louer, et que des avis si solides et si désintéressés ne pouvaient venir que d'un fidèle serviteur. La reine Elisabeth ajouta que : « s'il était un mauvais Anglais, il était un bon Français. » Oui, et ses Mémoires eussent justifié sans doute ce témoignage désintéressé. On se hâta de les détruire. On fit condamner sa mémoire par le Parlement, traîner son corps sur la claie en place de Grève, raser sa maison de Châtillon, proscrire sa famille; un de ses élèves n'en devait pas moins être, vingt ans après, l'héritier de ses grandes pensées, le plus populaire et le plus véritablement grand de nos Rois.

La lignée de Coligny devait encore jeter quelque éclat au dix-septième siècle, avant de disparaître d'une façon obscure et presque ignominieuse au dix-huitième. Aussi bien le livre qui a servi de prétexte à cette étude nous met en présence d'une autre famille, des descendants de Gaspard de Saulx. Parmi ces derniers, je rencontre de curieuses figures, le fils même du maréchal, Guillaume, un type de loyauté, de droiture et de modération; son arrière-petit-fils, Jacques, qui compta avec un Coligny parmi les compagnons d'armes du grand Condé. Il y a même dans cette histoire domestique, des noms que nos annales franc-comtoises ne doivent pas oublier : celui du marquis de Tavanès-Mirebel, qui s'en vint assaillir Gy pendant la guerre de Dix-Ans, et celui de cet autre Mirebel, paladin égaré dans le XVIII^e siècle, célèbre par son intrigue romanesque avec M^{lle} de Brun. Mais le nom du premier ancêtre les domine tous, et les pages où M. Pingaud a mis en scène la rivalité de Gaspard de Saulx et de Gaspard de Coligny me semblent constituer la partie la plus originale de son livre. Grâce à lui, on voit poindre l'origine du dernier acte de la tragédie de Coligny, on suit pas à pas les agissements de ces grands coupables pour lesquels le crime du 24 août était nécessaire, afin de couvrir les crimes antérieurs! On assiste à l'enfantement de ces monstrueux projets et aux angoisses avec lesquels ils en poursuivent l'exécution. M. Pingaud m'a offert

(1) Bossuet, *Histoire de France pour le grand Dauphin*, page 379.

l'occasion de rompre une lance en l'honneur de Coligny. Je l'ai saisie avec un peu d'indiscrétion pour mes lecteurs. Ils sont franc-comtois, et m'excuseront de leur avoir parlé un peu longuement de leur immortel compatriote. Quant à ceux qui voudraient connaître dans le détail la vie du maréchal de Tavanès et la destinée de ses descendants, je ne puis, pour ne pas abuser de l'hospitalité qui m'est accordée, que les renvoyer en toute confiance au livre de M. Pingaud. C'est le meilleur éloge que j'en puisse faire.

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA,
INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(Suite)

COMPOSITION DES DOUZE BATAILLONS DE VOLONTAIRES DU JURA.

1^{er} BATAILLON.

Cibaud, lieutenant-colonel, commandant; Vuillot, lieutenant-colonel en second.

1^{re} compagnie. Monneret, capitaine; Vuillermot, lieutenant; Mathieu, sous-lieutenant.

2^e compagnie. Planet, capitaine; François Perraud, lieutenant; Meunier, sous-lieutenant.

3^e compagnie. Trouillot, capitaine; Antoine Maur, lieutenant; Labet, sous-lieutenant.

4^e compagnie. Euvrard, capitaine; Jaillot, lieutenant; Joseph Tournier, sous-lieutenant.

5^e compagnie. Guillaumot, capitaine ; François Guillot, lieutenant ; Jos. Bourcier, sous-lieutenant.

6^e compagnie. Brenet, capitaine ; Buchon, lieutenant ; Prelat, sous-lieutenant.

7^e compagnie. Mondragon, capitaine ; Pyond, lieutenant ; Molin, sous-lieutenant.

8^e compagnie. Thiébaud, capitaine ; Bidaut, lieutenant ; Dunand, sous-lieutenant.

2^e BATAILLON.

Bougauld, lieutenant-colonel-commandant ; Travot, lieutenant-colonel en second ; Bœuf, adjudant-major ; Petetin, adjudant sous-officier ; Clerget, quartier-maitre.

1^{re} compagnie. Demonget, capitaine ; Dayet, lieutenant ; Picard, sous-lieutenant.

2^e compagnie. Barsu, capitaine ; Pelier, lieutenant ; Clerc, sous-lieutenant.

3^e compagnie. Tournier, capitaine ; Maublans, lieutenant ; Grison, sous-lieutenant.

4^e compagnie. Sauria, capitaine ; Grenier, lieutenant ; Guyon, sous-lieutenant.

5^e compagnie. Lefaivre, capitaine ; Gey, lieutenant ; Fol, sous-lieutenant.

6^e compagnie. Gaillard, capitaine ; Javel, lieutenant ; Javel, sous-lieutenant.

7^e compagnie. Leroux, capitaine ; Girod, lieutenant ; Bailly, sous-lieutenant.

8^e compagnie. Girard, capitaine ; Geriet, lieutenant ; Cointot, sous-lieutenant.

3^e BATAILLON.

Michaud, lieutenant-colonel-commandant ; Garnier, lieutenant-colonel en second ; Marmillon, Montfort, Renaud, Dupuis, quartiers-maitres.

Compagnie de grenadiers. Magaud, capitaine ; Piard, lieutenant ; Paris, sous-lieutenant.

1^{re} compagnie. Goiffon, capitaine; Delatour, lieutenant; Chevassu, sous-lieutenant.

2^e compagnie. Piard, capitaine; Coque, lieutenant; Haque, sous-lieutenant.

3^e compagnie. André, capitaine; Bidot, lieutenant; Fuand, sous-lieutenant.

4^e compagnie. Saillard, capitaine; Garnier, lieutenant; Gouillaud, sous-lieutenant.

5^e compagnie. Barrelier, capitaine; Magnin, lieutenant; Ligier, sous-lieutenant.

6^e compagnie. Guignard, capitaine; Cretin, lieutenant; Labouron, sous-lieutenant.

7^e compagnie. Boisset, capitaine; Sarrete, lieutenant; Prouvier, sous-lieutenant.

8^e compagnie. Taillard, capitaine; Grommier, lieutenant; Galliot, sous-lieutenant.

4^e BATAILLON.

Laurenceot, lieutenant-colonel-commandant; Damet, adjudant-major.

1^{re} compagnie. Nicolot, capitaine; Poirier, lieutenant; Daguiet, sous-lieutenant.

2^e compagnie. Hugues, capitaine; Devaux, lieutenant; Dessoye, sous-lieutenant.

3^e compagnie. Carey, capitaine; Bernard Besson, lieutenant; Lacombe, sous-lieutenant.

4^e compagnie. Carrey, capitaine.

5^e compagnie. Forest, capitaine; Blanchot, lieutenant; Noir, sous-lieutenant.

6^e compagnie. Ferrey, capitaine; Catini, lieutenant; Marthelet, sous-lieutenant.

7^e compagnie. Rousselot, capitaine; Clerget, lieutenant; Châtillon, sous-lieutenant.

8^e compagnie. Vuillermot, capitaine; Mercier, lieutenant; Monnier, sous-lieutenant.

5° BATAILLON.

Billot, lieutenant-colonel-commandant; Jeannin, lieutenant-colonel en second; Rousseau, adjudant-major; Prouer, adjudant sous-officier; Rocaget, quartier-maître.

Compagnie de grenadiers. Cler, capitaine; Romand, lieutenant; Gloy, sous lieutenant.

1° *compagnie.* Bourdon, capitaine; Gaget, lieutenant; Loiseau, sous-lieutenant.

2° *compagnie.* Levrat, capitaine; Buffet, lieutenant; Girardot, sous-lieutenant.

3° *compagnie.* Rousselet, capitaine; Bazin, lieutenant; Prost, sous-lieutenant.

4° *compagnie.* Léger, capitaine; Jeannin, lieutenant; Roux, sous-lieutenant.

5° *compagnie.* Bouquet, capitaine; Prast, lieutenant; Probfet, sous-lieutenant.

6° *compagnie.* Guyenne, capitaine; Salomon, lieutenant; Bouaux, sous-lieutenant.

7° *compagnie.* Daubigny, capitaine; Fondant, lieutenant; Broteaux, sous-lieutenant.

8° *compagnie.* Roch, capitaine; Rudelle, lieutenant; Gabriel, sous-lieutenant.

6° BATAILLON.

Guyon, lieutenant-colonel-commandant; Lajeunesse, lieutenant-colonel en second; Collet, adjudant-major; Jacquet, adjudant sous-officier; Considérant, quartier-maître.

Compagnie de grenadiers. Dubourg, capitaine; Boulrier, lieutenant; Vercin, sous-lieutenant.

1° *compagnie.* Dudreuil, capitaine; Gayet, lieutenant; Aberjoux.

2° *compagnie.* Guerrin, capitaine; Vannier, lieutenant; Royer, sous-lieutenant.

3° *compagnie.* Bourcet, capitaine; Guillaume, lieutenant; Bourcet, sous-lieutenant.

4° *compagnie.* Bussot, capitaine; Vuillermot, lieutenant; Mathieu, sous-lieutenant.

5^e compagnie. Boichot, capitaine; Brun, lieutenant; Perrin, sous-lieutenant.

6^e Compagnie. Demoly, capitaine; Rome, lieutenant; Martelet, sous-lieutenant.

7^e compagnie. Belbenoit, capitaine; Bel, lieutenant; Guyenet, sous-lieutenant.

8^e compagnie. Mourcet, capitaine; Robert, lieutenant; Gaudy, sous-lieutenant.

7^e BATAILLON.

Delatour, lieutenant-colonel-commandant; Lecourbe, lieutenant-colonel en second; Bougot, adjudant-major; David, adjudant-sous-officier.

Compagnie de grenadiers. Mourcet, capitaine; Dussurier, lieutenant; Taillard, sous-lieutenant.

1^e compagnie. Bavoux, capitaine; Delacroix, lieutenant; Daloz Furet.

2^e compagnie. Martin, capitaine; Brocard, lieutenant; Jacques Vuite, sous-lieutenant.

3^e compagnie. Rameau, capitaine; Barret, lieutenant; Meunier, sous-lieutenant.

4^e compagnie. Alpy, capitaine; Brocard, lieutenant; Magaud, sous-lieutenant.

5^e compagnie. Prost, capitaine; Louvrier, lieutenant; Gratard, sous-lieutenant.

6^e compagnie. Bonnot, capitaine; Bonnot, lieutenant; David, sous-lieutenant.

7^e compagnie. Devaux, capitaine; Saillard, lieutenant; Jean Guillaume, sous-lieutenant.

8^e compagnie. Rivière, capitaine; Petit, lieutenant; Magnenot, sous-lieutenant.

8^e BATAILLON.

Linot, lieutenant-colonel en chef; Magnin, de Salins, lieutenant-colonel en second.

Compagnie. Cl.-Jos. Jahier, de Poligny, capitaine; Jean-Baptiste Dupont, lieutenant; Ferdinand Laroue, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl.-Ant. Gauthier, de Chaumergy, capitaine; Charles Pequillat, lieutenant; Jean-Bapt. Pariaux, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl.-Louis Simonin, de Mantry, capitaine; Jean Boisson, du Chateley, lieutenant; Jean-Fran. Rome, de Monay, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl. Blondel, de Grozon, capitaine; Fr. Recy, lieutenant; Cl.-Louis Gaudard, sous-lieutenant.

Compagnie. Etienne-Bonaventure Jacquin, de Foncine, capitaine; Antoine-Joseph Bourgeois, lieutenant; Claude-Emmanuel Monnier, sous-lieutenant.

Compagnie. Claude-François-Victor Favrot, de Nozeroy, capitaine; Théodore-Joseph Blondet, lieutenant; Jean-Ignace Rate, de Mièges, sous-lieutenant.

Compagnie. Marguerite-Hubert-Augustin Bossu, de Salins, capitaine; Louis-François-Xavier Poulot, lieutenant; Pierre-Denis Caillier, sous-lieutenant.

9^e BATAILLON.

Cl.-Fr. Huguenin, lieutenant-colonel en chef; Benoît Michaud, lieutenant-colonel en second; Jacquet, adjudant-major; Claude Monnet, adjudant-sous-officier; François Groz, quartier-maitre; Pierre-Fr. Rigonneau, chirurgien-major.

Louis Poirier, de Montain, capitaine; Etienne-Joseph Dumas, de Beaume, lieutenant; Etienne Romand, de Montain, s.-lieutenant.

Compagnie. Jean-Baptiste Pachod, de Giziat, capitaine; Jean Martin, de Cousance, lieutenant; Jean-Bapt. Janod, sous-lieutenant.

Compagnie. Jean-Cl. Poupette, de Lons-le-Saunier, capitaine; Gaspard Bonnot, de Beaufort, lieutenant; Ant. Bouvard, de Gevingey, sous-lieutenant.

Compagnie. Jean-Bapt. Faivre, de Montaigu, capitaine; Joseph Clément, de Montmorot, lieutenant; Joachim Gauthier, de Montaignu, sous-lieutenant.

Compagnie. Philippe Gautronet, de Nance, capitaine; Gervais Guichard, de Lons-le-Saunier, lieutenant; Mathien Grégoire, de Larnaud, sous-lieutenant.

Compagnie. Jacques-Joseph Oudet, de Maynal, capitaine; Joseph Mareschal, lieutenant; Cl. Bidat, sous-lieutenant.

Compagnie. Darmont, de Lons-le-Saunier, capitaine; Pierre-Louis Faney, lieutenant; Jean-Claude Richard, sous-lieutenant.

Compagnie. Pierre-Fr. Loiseau, de Vernantois, capitaine; Cl.-Jos. Humbert, de Marigny, lieutenant; Pierre-Jos. Nicolas, de Collondon, sous-lieutenant.

10^e BATAILLON.

A. Buffet, d'Orgelet, lieutenant-colonel en chef.

Compagnie. J.-B. Goy, d'Orgelet, capitaine; Joseph Moucez, *idem*, lieutenant; J.-B. Cordier, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl. Bayet, de Chisséria, capitaine; Alex. Bouquerot, d'Arinthod, lieutenant; Alexis Bregand, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. A.-F. Genevet, de Montfleur, capitaine; Georges-Albert de Chaleat, lieutenant; Jos.-Marie Berthod, de Ceffla, sous-lieutenant.

Compagnie. Auguste Roydor, de Clairvaux, capitaine; J.-P. Louvrier, du Pont-de-Poitte, lieutenant; Hyp. Monnier, de Burron, sous-lieutenant.

Compagnie. Jean-F. Prost, de Cressia, capitaine; J.-Jac. Guyon, *idem*, lieutenant; Philibert Royaux, de Gigny, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-Cl. Caillat, de Givria, capitaine; Simon Vallefin, de Savigna, lieutenant; Nic. Robin, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Cl. Meunier, de Saint-Amour, capitaine; Nic. Bonnard, *idem*, lieutenant; François Fieux, d'Ugna, sous-lieutenant.

Compagnie. And. Bailly, de Villechantria, capitaine; Jean-Bapt. Jeannin, de Lanéria, lieutenant; Victor Cousance, de Florancia, sous-lieutenant.

11^e BATAILLON.

Antoine Vuillerme, de Saint-Claude, lieutenant-colonel en chef.

Compagnie. J.-P. Monneret, de Saint-Claude, capitaine; Ch. Gremcau, *idem*, lieutenant; J.-C.-Ign. Meunier, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-M.-B. Jeannin, de Septmoncel, capitaine; Pier.-Gr. Lison, des Rousses, lieutenant; Aimé-M. Bonnefois, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. P.-Alex. Reverchon, de Longchaumois, capitaine; P.-Em. Bussod, des Bouchoux, lieutenant; J.-A. Saules, de Longchaumois, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-L. Reymondet, de Morez, capitaine; J.-P. Malfroy, *idem*, lieutenant; Célestin Girod, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Romain Potard, de Vevy, capitaine; Cl.-Em. Girod, de Molinges, lieutenant; Cl.-Jos. Panisset, de Marais, sous-lieut.

Compagnie. Jean-Cl.-And. Vuaille, de Saint-Lupicin, capitaine; Glaude-Ap. Vincent, de Prast, lieutenant; Jos.-M. Millet, de Moirans, sous-lieutenant.

Compagnie. Léon Ferez, de Saint-Pierre, capitaine; Alex. Guillobé, de Villars-la-Rixouse, lieutenant; J.-Bapt. Berrod, de Châtel-Joux, sous-lieutenant.

12^e BATAILLON.

Jean-Pier. Roumette, de Champvans, lieutenant-colonel en chef; Jean-Bapt. Martin, de Gendrey, lieutenant-colonel en second.

Compagnie. Pier.-Jos. Barbelenet, de Champvans, capitaine; Pier. Doncier, *idem*, lieutenant; Cl.-Fr. Bougaud, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. A.-J. Regnier, de Rochefort, capitaine; C.-J. Soufflard, d'Audelange, lieutenant; J.-Ch. Mignot, de Dampierre, sous-lieutenant.

Compagnie. Jos. Serrurot de Parcey, capitaine; Alex. Brugnot, de Mont-sous-Vaudrey, lieutenant; J.-B. Grappe, de la Loye, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-Remi Patillon, de Dole, capitaine; Cl. Auger, *idem*, lieutenant; Ant. Baron, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Jos. Prudhomme, de Montrambet, capitaine; Etien. Jos. Michel, *idem*, lieutenant; J.-B. Richard, de Gendrey, sous-lieutenant.

Compagnie. Marin Breune, de Rahon, capitaine; Denis Tarrant, de Petit-Noir, lieutenant; C. Michaud, d'Annoire, sous-lieutenant.

Compagnie. J.-Cl. Sarron, d'Arbois, capitaine; Pier. Gagneur, *idem*, lieutenant; Marc Malfroy, *idem*, sous-lieutenant.

Compagnie. Fr. Rahon, d'Arbois, capitaine; Fr. Gerbet, *idem*, lieutenant; Denis Jouvenot, de Mesnay, sous-lieutenant.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul
est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier-général de Strasbourg, le 17 messidor de l'an 2^e de la République une et indivisible (6 juillet 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à SAURIA, commandant de la citadelle.*

Le général me charge de te faire passer le signalement du traître Pétion.

Taille de cinq pieds six pouces, cheveux et sourcils châtain-clairs, front élevé et chauve, yeux gris, nez aquilin, bouche bien faite, dents blanches, figure ovale, belle prestance, portant la tête en arrière, et la parole imposante, quoique douce.

Pour le général,

COUTAILLOUX, secrétaire.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

ARMÉE DU RHIN. — DIVISION DE STRASBOURG.

Guerre aux tyrans. — La liberté ou la mort. — Le peuple seul
est souverain.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier-général de Strasbourg, le 17 messidor de l'an 2^e de la République une et indivisible (6 juillet 1794).

DIÈCHE, *général de division, commandant celle de Strasbourg, à SAURIA, commandant de la citadelle.*

Je suis instruit par ma correspondance de Paris qu'on croit que le traître Pétion s'est réfugié dans les départements du Haut ou

Bas-Rhin. J'en ai prévenu sur-le-champ l'agent national du district, le maire de la commune et le comité de surveillance. Tout travail dans ce moment de concert pour découvrir ce monstre. De ton côté, donne des ordres pour qu'on emploie la surveillance la plus active sur la ligne du Rhin, et qu'on y fasse les recherches les plus scrupuleuses, afin que, dans le cas où il s'y serait réfugié, ce scélérat ne puisse échapper à la vengeance nationale.

Tu donneras la consigne à tous les postes de la ligne qui est sous ton commandement, pour que les personnes qui y seront arrêtées soient sur-le-champ fouillées avec la plus scrupuleuse attention.

Salut et fraternité.

Signé : DIÈCHE.

ARMÉE DU RHIN.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ.

Au quartier-général de Schiltigheinn, le 15 brumaire, l'an 2^e de la République française, une et indivisible (6 novembre 1793).

PICHEGRU, général en chef de l'armée du Rhin, au citoyen SAURIA, commandant amovible de Saverne.

Citoyen,

Je dois avoir une entrevue avec le général Hoche ; je m'arrangerai avec lui pour le remplacement des chasseurs et des partisans ; des hommes qui doivent se battre et qui se connaissent si bien ne font jamais leur devoir avec ce dévouement et cette intrépidité qu'exige la guerre.

Je vous prie de faire mettre en arrestation le donneur de baiser, s'il vous est connu, et de le dénoncer à l'accusateur militaire.

Salut fraternel.

Le général en chef de l'armée du Rhin,

Signé : PICHEGRU.

Extraits d'une lettre du général SAURIA, général de brigade, au général en chef.

Saverne (?), 26 brumaire an II (17 novembre 1793).

.....
Dans une lettre au général Bourcier, je lui fais part d'une réponse de Malet (1), adjudant-général dans cette armée-ci, actuellement chez lui, d'après le décret du 3 septembre, qui ordonnait que tout militaire, de quelque arme qu'il fût, qui aurait servi dans la maison ci-devant du R., se retirât à vingt lieues des frontières; comme il a été, il y a dix-huit ans, garde du corps, et que cette loi n'avait fait aucune exception, il est parti; il désirerait bien revenir partager les travaux de ses frères d'armes pour consolider les liens de la République, et il attend un ordre de toi, si tu le crois utile.
.....

(Extrait du registre de correspondance du général SAURIA).

(A suivre).

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Dans le Bulletin précédent, j'ai commencé à répondre à l'étonnement que m'ont témoigné quelques personnes, de me voir porter à 19 degrés centigrades la température à donner à la crème pour la baratter. Ces observations, faites par des hommes intelligents, et qui s'occupent très-sérieusement de cette question si intéressante de l'industrie laitière, m'ont fait réfléchir, non sur la certitude des résultats que j'ai obtenus, ni sur la régularité des observations que j'ai signalées, tout cela ne me laisse aucun doute, mais sur les effets divers produits sur la crème à des latitudes différentes, et par les divers systèmes de barattes employées à la fabrication du beurre.

Ces mêmes personnes ont été aussi grandement surprises des résultats que j'ai donnés sur le rendement en beurre de notre

(1) Claude-Charles-François Malet, né à Dole le 28 juin 1764, adjudant-général en mai 1793, général de brigade le 14 août 1799, fusillé le 27 octobre 1812, à la suite d'une conspiration avortée.

crème du Jura, où, en septembre dernier, 2 litres 69 cent. ont suffi, en moyenne, pour donner un kilogr. de beurre. Je puis également affirmer la parfaite sincérité de ces résultats, qui m'ont un peu surpris moi-même, car je ne m'attendais pas à constater un rendement aussi riche. Toutefois, il est bon de rappeler que c'est le fruitier lui-même qui lève la crème, et que, par ce fait, elle ne contient pas de lait. Une autre observation non moins importante, c'est que nous recueillons toujours la crème sur le lait après 11 heures de repos, tout au plus, et que cette crème qui monte la première est toujours plus fine et plus riche en beurre que celle qu'on ne recueille qu'après 24 et quelquefois 48 h. de repos du lait.

Enfin, des expériences continuées et confirmées pendant cinq mois (car le mois d'octobre n'a pas dégénéré) ne devraient laisser aucun doute même aux personnes les plus difficiles à convaincre.

Voici la copie de notre tableau sur la fabrication du beurre pendant le mois d'octobre. Ce tableau nous fournira le moyen de développer des observations très-intéressantes, que nous ferions difficilement comprendre sans cela.

Octobre	Crème barattée			Beurre obtenu
2	92 lit. à 19°	en 2 barattées de 1 heure chacune.	35 k.	»
5	95 — 19°	— 1 h. 1/2 —	34	»
9	92 — 18° 1/2	— 1 h. 1/4 —	35	500
13	43 — 18° 1/2	— 1 h. 20 m. —	16	500
13	46 — 18°	— 1 h. 1/2 —	16	500
16	46 — 18° 1/2	— 1 h. 1/2 —	16	500
16 B. Piston.	23 — 16°	— 1 h. 40 m. —	8	»
16 id.	23 — 16°	— 1 h. 40 —	8	»
20	46 — 18°	— 1 h. 1/4 —	16	»
20	46 — 18°	— 1 h. 1/4 —	16	500
23	46 — 18° 1/2	— 1 h. 1/4 —	17	500
23 B. Piston.	23 — 15°	— 1 h. 1/2 —	8	»
23 id.	23 — 16°	— 1 h. 20 —	8	500
26	35 — 18° 1/2	— 35 minut. —	13	300
26	34 — 19°	— 25 —	12	400
30	35 — 19°	— 22 —	12	500
30 B. Piston.	23 — 19°	— 25 —	8	500
30 B. Chapellier.	23 litres, moitié de fraîche, à 19°	— 20 —	8	500
794 litres à diviser par			291 k 700	

pour obtenir la moyenne du mois, ce qui donne un résultat de 2 lit. 72 centil. de crème par kilog. de beurre.

A la vue de ce tableau, je conclus d'abord qu'à notre École nous sommes, pour faire nos expériences, dans des conditions exceptionnellement favorables qu'on ne rencontrerait dans aucune de nos fruitières avec leur organisation actuelle. Nous pouvons répéter et modifier nos opérations jusqu'à ce que le point à éclaircir ne nous laisse aucun doute. Pour atteindre un but pareil, il faut nécessairement qu'une fruitière soit comme l'est la nôtre, parfaitement libre dans ses allures, comme le serait une fruitière appartenant à un seul propriétaire; on retrouverait les mêmes bonnes conditions dans une ferme-école.

Puisse ce tableau inspirer à quelques uns des nombreux amis du progrès de l'industrie laitière, la pensée de diriger spécialement leurs recherches sur les meilleures conditions de température à employer pour le barattage de la crème, et en obtenir le meilleur produit en quantité et en qualité. Cette importante question serait ainsi bientôt élucidée.

Quant à moi, je vais poursuivre mes recherches sur la température la plus convenable à donner à la crème pour la baratter, sur son rendement en beurre et sur la recherche des meilleures barattes.

Je ne doute pas que, pour la baratte Chapellier, 19 degrés centigrades soient le véritable point à atteindre, comme l'a indiqué Chapellier lui-même. En effet, en nous reportant au tableau ci-dessus, on constate qu'à la température de 18 degr. et 18 degr. 1/2, il a fallu 1 h. 1/2, 1 h. 20 m., ou au moins 1 h. 1/4 pour obtenir le beurre avec cette baratte.

Comme je l'ai dit, il ne faut pas chercher à obtenir le beurre trop promptement, mais il ne faut pas non plus le baratter trop longtemps; le temps le plus convenable à donner à cette opération est de 30 à 45 minutes; on obtient ainsi les plus beaux rendements et les meilleures qualités.

J'ai aussi constaté une chose que j'avais déjà remarquée : c'est que, moins la quantité de crème qu'on baratte est considérable, moins il faut de temps pour en obtenir le beurre. En nous reportant à notre tableau, nous voyons, en effet, que le 26 octobre, avec la baratte Chapellier, nous avons battu 35 lit. de crème à 18 deg. 1/2 en 35 minutes, et nous avons obtenu 13 kilog. 300 gr. de beurre; c'est notre rendement le plus riche, car 2 litres 61 centil. de crème ont suffi pour produire 1 kilog. de beurre. Le même jour, avec la

même baratte, nous avons opéré sur 34 litres de crème à 19 degrés; en 25 minutes l'opération a été terminée et a produit 12 k. 400 gr. de beurre; beau rendement encore, puisque 2 litres 74 centilitres ont produit 1 kilog. de beurre. Toutefois, le rendement moyen du mois d'octobre n'a pas confirmé mes prévisions; je pensais qu'il dépasserait en richesse celui du mois de septembre, qui était de 2 litres 69 centilitres de crème pour 1 kilog. de beurre, et il a fallu en octobre 2 lit. 72 centil. de crème pour faire 1 kilog. de beurre. Un pareil rendement est encore superbe et confirme les résultats obtenus antérieurement. Mais tous les tâtonnements auxquels nous nous sommes livrés pour fixer définitivement la meilleure température à donner à la crème pour la baratter, nous ont certainement donné des produits inférieurs en quantité à ceux que nous aurions obtenus en barattant toujours à 19 degrés, surtout avec notre baratte à piston, dont les produits ont été moins abondants jusqu'au 30 octobre, où, avec de la crème à 19 degrés, ils ont égalé ceux de la baratte Chapellier.

De ces expériences, on devrait conclure à l'abandon du piston, qui donnerait moins de beurre, et de plus, serait beaucoup plus pénible à manœuvrer. Quelques expériences encore, et nous serons parfaitement éclairés sur ce point si important pour notre pays; mais déjà nous sommes à peu près certain qu'avec cette baratte, la température de 19 degrés est aussi la meilleure à donner à la crème pour la baratter, et surtout qu'à 13 et à 14 degrés, elle opérerait dans les plus mauvaises conditions.

Il paraît que notre École a encore quelques ennemis qui n'osent toutefois se montrer. Que pourraient-ils donc objecter à ce que nous avons dit et fait pour améliorer la fabrication de notre beurre? Nous sommes évidemment dans la voie du progrès. Ils préfèrent la routine; je vais leur en faire connaître quelques fruits, un peu amers, il est vrai.

Je les engage à aller constater les pertes considérables que subissent cette année la fruitière du Vernois, canton de Voiteur, celles de Besain et de Buvilly, canton de Poligny; celles de Moutaine et de Clucy, canton de Salins, et celle de Villeneuve-d'Amont, limitrophe du Jura, canton de Levier, département du Doubs. Moutaine, Clucy et Villeneuve-d'Amont sont situés dans un rayon de 6 à 7 kil. Ces faits sont patents et faciles à constater: ils ne sont certainement pas les seuls pour le moment, et chaque année on en constate

un certain nombre. Donnez-nous donc le moyen d'éviter de pareilles catastrophes, vous qui ne voulez point de l'École de fromagerie, qui nous paraît seule capable de nous en préserver, en formant des fruitiers auxquels nous nous engageons à faire connaître parfaitement tous les secrets de la bonne fabrication du beurre et du fromage, ce que vous n'obtiendrez jamais avec la routine, où on rencontre cependant quelques hommes d'élite, encore faut-il qu'ils aient un bon nombre d'années d'exercices pour être comme ils le sont, bons fabricants, sans pouvoir poser les premières règles de leur manière d'opérer, l'usage du thermomètre leur étant inconnu.

D^r BOUSSON,

Directeur de l'école de fromagerie du Jura.

OBSERVATIONS SUR LE SUCRAGE DES VENDANGES

A PRIX RÉDUIT

Un certain nombre de députés appartenant aux départements qui cultivent la betterave ou aux colonies qui produisent le sucre de canne, ont présenté le 2 mai 1878 une proposition de loi tendant à dégrever les sucres employés au sucrage des vendanges. Mus par le désir d'ouvrir de nouveaux débouchés aux produits de l'industrie sucrière, qui traverse en ce moment une crise désastreuse, et de venir en aide à l'agriculture française intéressée à la prospérité de cette industrie, ces députés s'appuient surtout sur cet argument que le sucrage des moûts favorisé par le dégrèvement des sucres améliorerait considérablement les vins du centre, du nord-est et du nord-ouest de la France. Cette proposition de loi paraît devoir être favorablement accueillie. La 6^{me} commission d'initiative parlementaire, chargée de l'examiner, a conclu à la prise en considération, et M. le Ministre des Finances, appelé à donner son avis, a déclaré n'avoir aucune opposition à faire à l'adoption de la mesure proposée.

Ce dégrèvement qu'on réclame au nom de l'agriculture en souffrance, ce procédé de vinification dont on voudrait bien encourager la propagation, voilà certainement des questions qui touchent aux intérêts que vous représentez. Entre le vinage des vins et le sucrage des vendanges,

la connexion est manifeste. La commission chargée par vous de l'étude de ces deux questions s'est prononcée, vous le savez, contre la réduction des droits sur les alcools, et vous avez approuvé ses résolutions. Elle pense qu'après avoir entendu les motifs qui l'ont déterminée à repousser également tout dégrèvement sur les sucres, vous ratifierez sa décision, et espère que vous voudrez bien adopter les conclusions du présent rapport.

Nous commençons par déclarer que nous n'avons pas à apprécier la valeur du procédé de vinification si chaleureusement recommandé par les députés signataires de la proposition de loi. Ce n'est pas que nous n'attachions un grand prix à des recommandations venues de si haut, mais nous n'hésitons pas à reconnaître que de tels conseils auraient plus d'autorité à nos yeux si ceux qui les donnent étaient plus désintéressés dans la question et d'une compétence mieux établie en ce qui tient à la science vinicole.

Nous n'examinons donc point s'il convient d'ajouter du sucre à la vendange, ni dans quelles proportions ce mélange doit se faire. Ce sont là des questions que nous laissons à débattre aux savants. Elles intéressent peu, du reste, notre vignoble : nos vins sont suffisamment riches en sucre. Ce n'est qu'accidentellement et dans des années où les conditions climatiques ont été exceptionnellement mauvaises que cette opération peut offrir quelque avantage. Le propriétaire agit alors à ses risques et périls. A lui de voir si la dépense est compensée par la plus-value qui résulte de l'amélioration de ses vins. Qu'importe au viticulteur le prix du sucre qu'il emploie, si c'est le consommateur qui paie ? La consommation de bouche pour le sucre est soumise au droit énorme de 73 fr. 80 au quintal, pourquoi exonérer la consommation de ce même produit quand elle a lieu sous forme d'alcool ? Les consommateurs de sucre de la première catégorie sont-ils donc moins dignes d'intérêt, et les nécessités budgétaires ne s'imposent-elles pas aux uns comme aux autres ?

Demandons-nous plutôt si toutes ces propositions de dégrèvement partiel au nom d'intérêts locaux et en faveur d'industries particulières ne constituent pas un danger. Hier, c'était la réduction des droits sur les alcools qu'on réclamait au nom de la viticulture méridionale, aujourd'hui c'est le dégrèvement des sucres qu'on demande en invoquant l'in-

térêt de l'industrie sucrière et celui de l'agriculture du nord de la France. La crise sucrière, dit-on, a fait baisser par endroits de plus de 50 pour 100 la valeur de la terre. Croit-on que les souffrances de l'Est soient moindres, et faudra-t-il que nos députés se mettent à leur tour en campagne et présentent des lois de privilège pour nos vins et nos autres produits? Une fois engagés dans cette voie, où nous arrêtons-nous? Si l'état des finances du pays permet des dégrèvements, qu'on les fasse dans la plus large mesure, sans restriction, sans faveur, et que l'avantage de l'un ne tourne pas au détriment de l'autre.

Est-il bien sage, d'un autre côté, de détourner ainsi l'attention des viticulteurs des vrais progrès et des utiles améliorations? Croit-on qu'il existe beaucoup de vignobles tellement disgraciés de la nature, d'où l'homme, grâce à son activité industrielle, ne puisse tirer par le seul concours des forces naturelles et sans l'intervention de combinaisons chimiques, des vins salubres, alimentaires, hygiéniques? Est-il une région viticole, soit au nord-est, soit au nord-ouest, à la limite même de la culture de la vigne, où l'on ne signale des crus estimés? Un choix judicieux de cépages fins, hâtifs, appropriés au sol, des méthodes rationnelles de culture, une vinification intelligente, l'attention à attendre pour la récolte le vrai point de maturité seront toujours, sous tous les climats, des moyens assurés d'améliorer les produits.

C'est ainsi que les producteurs, dont on croit sauvegarder les intérêts par le dégrèvement de l'impôt des sucres, remédieront à la faiblesse de leurs vins, et non en se jetant inconsidérément dans la voie des pratiques industrielles, en recourant à des procédés d'une efficacité douteuse, en risquant de hasardeuses manipulations qui demandent des connaissances spéciales et qui deviennent ruineuses quand elles sont dirigées par des mains inexpérimentées. Est-il besoin de rappeler qu'il fut un temps où, par suite d'une saccharification immodérée, intempestive, les vins de Bourgogne perdirent tout-à-coup les brillantes qualités qui les avaient jusqu'alors distingués. C'est que la fermentation est chose délicate, peu connue, où la sagacité de nos plus éminents chimistes aura longtemps encore des découvertes à faire : c'est qu'une limite insaisissable y sépare le trop du trop peu, et la moindre erreur dans le dosage suffit pour produire un défaut d'équilibre dans la constitution du vin : c'est que là surtout, les combinaisons de la nature

sont bien au-dessus de celles de l'art et qu'il est périlleux d'y toucher.

Mais laissons ces considérations et replaçons la question sur son véritable terrain. Le sucrage n'est qu'un vinage déguisé : or, nous ne voulons pas plus du sucrage à prix réduit que nous n'avons voulu du vinage à prix réduit. Nous avons bien des raisons de craindre que cette réduction de droits ne profite qu'au fabricant et au spéculateur, c'est-à-dire à la cupidité cachée sous le manteau de la science et du dévouement à l'intérêt public, et nous savons que les moyens de prévenir la fraude sont limités, tandis que les moyens de la pratiquer sont d'une variété inépuisable et d'une audace que rien n'arrête. Qu'on encourage la production et le commerce honnête des vins dans les régions du nord-est, du nord-ouest et du centre de la France, rien de mieux : nous applaudirons à toute mesure prise pour arriver à ce résultat, mais nous voulons qu'à tout prix on mette un terme à ces pratiques industrielles dont l'effet est de discréditer le commerce français, d'entraver la production et de souiller la consommation.

Le rapporteur de la 6^e commission d'initiative parlementaire a cru devoir faire ses réserves sur le mode de transformation du sucre en glucose, indiqué par les auteurs de la proposition de loi sur le sucrage; il reconnaît que l'intérêt du Trésor n'est pas suffisamment sauvegardé contre la fraude; il pense qu'il faut se préoccuper du plus ou moins de nocuité des matières employées dans la dénaturation du sucre et de l'influence qui peut en résulter sur la santé des consommateurs; cela est très-bien, mais ne suffit pourtant pas pour nous rassurer. Nos craintes vont plus loin. Ce qui nous préoccupe, ce n'est point le fabricant mal-honnête qui, du sucre dénaturé ou interverti, pourra extraire la partie cristallisable pour la mettre en vente au préjudice des droits du Trésor, c'est le négociant qui, aidé du chimiste, saccharifie, fermente, parfume des éléments de toute provenance et offre à la consommation, sous un nom mensonger, le produit de ses frauduleuses manipulations. Nous craignons que le dégrèvement des sucres n'encourage une telle industrie, et c'est sous l'empire de ces légitimes appréhensions que nous vous prions d'émettre le vœu que la proposition de loi tendant au dégrèvement des sucres soit repoussée par la Chambre des Députés.

E. GIRARD.

(Bulletin de la Société de viticulture et d'horticulture d'Arbois).

SUR LA CULTURE ET L'ALCOOLISATION

du Topinambour. (1)

Ce que la betterave a été pour les départements du Nord, le topinambour est appelé à le devenir pour les autres parties de la France. Tout le monde sait que la prospérité exceptionnelle du Nord sous le rapport agricole, sans tenir exclusivement à la culture de la betterave; lui doit cependant plus qu'à tout autre cause; que c'est surtout depuis la propagation de cette culture que les terres y ont acquis une plus-value sans équivalent dans le reste du pays; que l'élevage du bétail y a pris une extension considérable; en un mot, que la moyenne de la fortune territoriale s'est élevée au point où elle semble ne pouvoir plus que descendre.

L'immense développement donné à la culture de la betterave est la conséquence forcée de l'existence des nombreuses fabriques de sucre indigène et d'alcool qui se sont concentrées dans cette région. Il fallait nécessairement que la production montât au niveau de la consommation, et réciproquement que celle-ci absorbât tout ce qui était produit; car il y a solidarité complète entre les deux industries, qui marchent parallèlement, vivent l'une par l'autre, et dont l'une ne peut prospérer ou déchoir sans que l'autre s'en ressente.

Les mêmes causes produiront les mêmes effets dans l'Ouest ou dans le Midi, aussi bien que dans le Nord. Seulement, à la culture de la betterave, qui ne réussit bien et n'acquiert tout son principe saccharin qu'au Nord, on substituera celle du topinambour, auquel toutes les terres, tous les climats sont bons, et comme son sucre est incristallisable et ne peut servir qu'à faire de l'alcool, on n'aura plus que de simples distilleries à créer, au lieu de ces vastes usines nécessitées par une fabrication complexe, et exigeant de grands capitaux. Cette unité de fabrication n'est pas le seul avantage que le topinambour présente sur la betterave : son rendement en alcool est double; ses pulpes sont plus nutritives, sans parler du tubercule lui-même, réservé à la distillation, qui est éminemment propre à la nourriture du bétail; ses tiges réduites en cendres fournissent de la potasse en quantité assez considérable, ou bien sont utilisées simplement comme combustible;

(1) Voir *Bulletins de la Société* pour 1860 et pour 1874.

bref, c'est un nouvel élément de richesse agricole et industrielle qui promet aux pays qui l'exploiteront de les faire participer à la prospérité si enviée du Nord. Quelques lignes suffiront à prouver la réalité de cette assertion. La culture du topinambour, pratiquée sur une grande échelle et dans un but final d'alcoolisation, aura pour conséquences immédiates :

D'abord, d'utiliser des terres qui, par leur nature, semblent devoir rester improductives, telles sont en partie les Landes et la Sologne, et d'en obtenir à peu de frais des récoltes abondantes, d'une défaite facile et lucrative; ou bien de donner une plus-value notable aux terres de rapport que l'on emploierait, quelques médiocres qu'elles fussent, le topinambour s'accommodant des unes comme des autres, mais proportionnant naturellement l'abondance de ses produits à la qualité du sol.

En second lieu, de développer dans les localités où s'établira cette culture, l'importante industrie de l'élevage du bétail, en fournissant comme aliment aux bêtes à cornes et aux moutons, qui en sont très-avides, les pulpes provenant de la distillation du topinambour, ainsi que cela se pratique partout où la betterave est convertie en sucre et en alcool; ces pulpes, qui ne sont propres qu'à cet usage, représentent une valeur nutritive plus considérable que les pulpes de betterave, des pommes de terre et de toutes les autres racines.

Enfin, et sans parler des autres industries accessoires, de doter le pays d'un produit nouveau, destiné, dans un avenir dont la date seule est contestable, à subvenir à tous les besoins de l'industrie, et à entrer, concurremment avec l'alcool de vin, dans la consommation du grand nombre, à l'exclusion des alcools de grain et de betterave; car le bas prix auquel reviendra l'alcool de topinambour n'admet la possibilité d'aucune concurrence de la part de ces derniers.

Telles sont les conséquences fécondes de l'exploitation agricole et industrielle du topinambour. Ces résultats n'ont rien d'éventuel, parce que cette plante rustique et vigoureuse ne subit aucune de ces alternatives de bonne et de mauvaise récolte, auxquelles toutes les autres plantes sont sujettes; la maladie qui affecte la pomme de terre n'a jamais atteint le topinambour; il n'est attaqué par aucun insecte: il résiste à une sécheresse prolongée, comme au froid le plus intense; la seule condition qu'il exige pour réussir, c'est de n'être pas semé dans un sol marécageux; en sorte que l'on peut compter avec certitude sur des récoltes d'une abondance et d'une régularité invariables. Aussi M. le comte de Gasparin, dans son cours d'agriculture, et M. Dujonchay,

dans un traité complet sur la matière, publié par le *Moniteur industriel* (13 et 23 juillet 1845), sont-ils d'accord pour recommander la culture de ce tubercule et pour déplorer que l'agriculture ne s'en soit pas encore emparée de manière à généraliser son usage qu'ils limitent, du reste, à la nourriture du bétail.

Cet aperçu des avantages que présente la culture du topinambour se trouve pleinement confirmé par les expériences en grand auxquelles se sont livrés depuis plusieurs années des hommes pratiques, des agronomes distingués, au nombre desquels figurent, en première ligne, M. le comte de Tracy, M. Dujonchay, M. Boussingault. On renverra à ces autorités les personnes désireuses d'étudier la question agricole proprement dite, l'objet spécial que l'on se propose ici et dans lequel on va se renfermer, étant d'envisager le topinambour au point de vue purement industriel, c'est-à-dire sous le rapport du parti qu'on peut tirer, commercialement, de ce tubercule soumis à la distillation; et si l'on traite encore de sa culture, ce sera également au point de vue industriel, en la considérant seulement comme moyen.

Pour procéder méthodiquement, il convient d'abord de consigner les recherches des savants sur les principes alcooliques du topinambour, les seuls dont on ait à s'occuper dans cette note. C'est sur les données de la science que l'industrie est entrée dans cette voie.

Le premier document scientifique remonte à 1824 et appartient à M. Payen. On lit dans les *Annales de chimie et de physique* (tome XXVI, publié en 1824 par Arago et Gay-Lussac) un rapport adressé à l'Académie des sciences par ce savant chimiste, où il signale la présence de l'alcool dans le topinambour et en détermine la quantité; ce tubercule, dit-il, donne un liquide vineux très-fort et contient de 0,08 à 0,09 d'alcool pur.

La composition chimique du topinambour, comparée avec celle de la betterave, a été établie par M. Barral de la manière suivante :

	Topinambour. Betterave.	
Sucre	14.7	8.0
Matières azotées	3.0	1.5
Inuline	2.0	»
Autres matières organiques	2.0	0.8
Matières minérales	1.3	2.7
Eau	77.0	87.0
TOTAUX	100.0	100.0

M. Boussingault, dont le nom fait autorité en agriculture comme en chimie et qui a traité du topinambour après en avoir pratiqué la culture, cite, dans son *Économie rurale*, les analyses de MM. Braconnot, Payen, Poincot et Ferry, lesquels donnent un résultat presque identique à celui ci-dessus, quant à la quantité de sucre contenue dans le topinambour (14.70 à 14.80).

En raison de cet accord, on se dispensera de reproduire ces documents. Seulement, il est bon de prendre acte des deux points suivants, résultant de ce qui précède, et qui assurent au topinambour une supériorité incontestable sur la betterave :

1° C'est que, d'après les observations de ces savants, le topinambour contient 14.70 à 14.80 pour 100 de sucre incristallisable ;

2° C'est que M. Payen y a trouvé 8 à 9 pour 100 d'alcool pur.

On ne peut faire l'énumération des travaux scientifiques sur le topinambour sans mentionner ceux dont M. Basset a consigné les résultats dans son *Traité complet d'alcoolisation générale*. Non-seulement ce chimiste éminent reconnaît que le topinambour donne une quantité d'alcool plus considérable et de meilleur goût que la betterave, mais il le croit destiné à remplacer celle-ci dans la production même de l'alcool. Du reste, M. Basset détermine théoriquement la quantité de matière alcoolisable contenue dans le topinambour, et il la porte à 18.88 pour 100, ce qui, d'après la proportion fondamentale, $100 : 151.52 :: 18.80 : x$, donnerait 9 kilog. 650 d'alcool anhydre, soit 12 litres 3 centilitres. Mais il se hâte d'ajouter que dans la pratique on ne doit pas compter sur un rendement de plus de 6 à 7 litres d'alcool à 90 degrés par 100 kilog. Ce chiffre de 6 à 7, pour être le maximum de ce que l'industrie a obtenu jusqu'à ce jour, n'est pas son dernier mot. En effet, puisque M. Basset assigne à la betterave un rendement pratique de 4 litres 72 centilitres à 84 degrés pour 100 kilog. sur 10 pour 100 de sucre de toute provenance qu'elle contient, qu'est-ce qui peut s'opposer à ce que le rendement pratique du topinambour soit de 8 litres 80 centilitres au même degré, soit 18.88 pour 100 de sucre de toute provenance qu'il lui reconnaît ? Ce ne serait que la proportion exacte entre les produits de ces deux substances.

Cependant l'industrie, dont l'attention avait été éveillée par les recherches rapportées plus haut, se livrait de son côté à des essais d'alcoolisation du topinambour, mais sur une grande échelle et dans un but purement commercial ; après plus de vingt années de tâtonnement, elle est arrivée au point de laisser peu de chose à désirer.

La qualité des produits qu'on obtient aujourd'hui est tout-à-fait marchande : on est parvenu à dépouiller l'alcool de topinambour du mauvais goût qui le rendait impropre à tout autre usage qu'à ceux de l'industrie, et M. Basset reconnaît qu'il est meilleur que celui de betterave. Ce point était d'une importance capitale, car la fabrication n'aurait pu franchir certaines limites fort étroites, si la qualité du produit ne permettait de le faire entrer dans la consommation alimentaire.

Quant à la quantité, elle a varié suivant le mode employé par les distillateurs qui ont entrepris ces essais, mais sans aller au-delà de 6 à 7 pour 100. Seul, j'ai atteint la quantité signalée par M. Payen. Un ferment d'une grande énergie est le moyen employé par moi pour extraire du topinambour tout ce qu'il contient d'alcool, soit 9 à 10 pour 100 à 84 degrés centésimaux; en d'autres termes, 90 à 100 litres au degré ci-dessus par 1.000 kilog. de tubercules, avec 12 fr. de frais. Ce ferment constitue toute l'invention, qui se complète par un outillage spécial, plus simple et moins coûteux que ceux employés à la distillation de la betterave, mais qui n'a rien d'absolument obligatoire ou qui exclue ces derniers.

Ce procédé est appelé à rendre un grand service à l'industrie, car il dépasse la proportion qui existe pour les autres substances alcoolisables entre le rendement théorique et le rendement pratique. Ce rendement offre des éléments de succès suffisants pour assurer aux capitaux qui se consacreront à cette industrie nouvelle de beaux bénéfices et sans aucune chance de perte.

Henry du Mont,
Ingénieur civil.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Recherches sur l'Alimentation des Porcs (1).

Dans son domaine de Wesselsdorff (Mecklembourg), M. de Bassewitz a entrepris quelques recherches comparatives sur les effets produits par divers aliments dans la nutrition des porcs.

De ses expériences enregistrées par le *Messager agricole du Midi*

(2) Voir *Bulletins de la Société* pour 1862, 1867, 1870, 1872, 1874 et 1877

(tome IX, page 119), il semble résulter que, dans certaines circonstances, le maïs est beaucoup plus favorable à l'alimentation du porc qu'une même quantité d'orge et de seigle. — Il y a eu avantage à diminuer les graines de céréales et à augmenter la quantité de pommes de terre dans la ration de chaque animal.

Ce qu'il faut faire pour avoir de bons domestiques. — Vous vous plaignez sans cesse de ne plus trouver dans vos serviteurs la fidélité, la loyauté, le dévouement qui existaient autrefois. Il est certain qu'il s'est fait dans notre Société actuelle une séparation profonde entre les maîtres et les domestiques. Mais si je me demande à qui en est la faute, je n'hésite pas à affirmer que, la plupart du temps, vous êtes aussi coupables, Mesdames, plus coupables même que les gens dont vous vous plaignez; pardonnez-moi si je dis là une chose qui vous blesse; mais je veux appeler vos méditations sur une question qui presse, sur un problème qu'il faut nécessairement résoudre, parce que cet état de choses ne peut, sans péril, se prolonger bien longtemps.

Votre tort, Mesdames, c'est de vous séparer beaucoup trop des gens que vous avez près de vous, de les tenir à une trop grande distance, de les considérer comme des étrangers; de les traiter comme des inférieurs, comme des gens d'une autre origine et d'un autre sang. Vous exigez d'eux ce qui ne se donne que par l'affection, et vous ne leur donnez pas la vôtre; vous êtes pour eux pleines de froideur, d'indifférence. Pouvez-vous vous étonner dès lors qu'il se soit creusé entre eux et vous un abîme profond que l'affection ne peut plus franchir?

Croyez-moi! si vous voulez faire renaitre, dans la vie intérieure, les relations qui doivent exister entre maîtres et serviteurs, il faut absolument changer d'attitude. On est toujours aimé de ceux qu'on aime; on est toujours respecté de ceux qu'on respecte. On peut d'ordinaire compter sur le dévouement de ceux pour lesquels on se dévoue : faites donc rayonner de vos cœurs l'affection, l'intérêt, la sollicitude, et vous ferez certainement renaitre en ceux qui vous servent, la fidélité, le dévouement et l'affection..... A vous d'appliquer ce remède et de montrer ainsi qu'avec la bonté on surmonte bien des obstacles. (Extrait du discours prononcé par M. le député Leblond, en novembre 1877, à la séance publique d'ouverture des cours de la Société pour l'Instruction élémentaire.)

Progrès agricoles dans le département du Doubs. — M. Ph. Faucompré, professeur d'agriculture du Doubs, a exposé à ce sujet de judicieuses appréciations que nous ne craignons pas de recommander aux méditations de nos agriculteurs :

« Les prairies artificielles se créent partout et commencent à disputer le terrain aux céréales; mais il y a bien encore à faire sous ce rapport.

« La préparation du terrain est bien souvent incomplète, et les mauvaises herbes envahissent bientôt la prairie.

« D'autres fois, les cultivateurs, pour avoir une meilleure récolte les deux premières années, associent à la luzerne ou à l'esparcette, le trèfle et le ray-grass. Cette pratique est vicieuse, car ces plantes disparaissent rapidement et font dans la prairie artificielle des vides que les mauvaises plantes ne tardent pas à remplir.

« Trop souvent, encore, on choisit pour l'établissement des prairies les plus mauvais champs du domaine, et l'on réserve les meilleurs pour la culture des céréales, quand c'est le contraire qui devrait avoir lieu. N'est-ce point là le dernier effort de cette routine aveugle qui s'obstine à voir dans les grains les récoltes lucratives, à une époque où les produits animaux ont atteint de si hauts prix, comparativement à ceux des céréales?

« Les cultures en lignes au moyen de la houe à cheval font de grands progrès, et dans trois ans, la commission ne doute pas qu'elles n'aient pénétré dans toutes les communes de l'arrondissement.

« Partout, les constructeurs de la campagne se mettent à faire des houes à cheval, et c'est avec satisfaction que nous avons rencontré chez plusieurs cultivateurs l'excellente houe, imitation Dombasle, du sieur Mouchet, maréchal à Busy.

« Le rayonneur est moins employé que la houe et le buttoir. Il est cependant indispensable pour la régularité de la plantation. C'est par le rayonneur que l'on arrivera à l'arracheuse de pommes de terre, utile instrument encore trop peu répandu.

« La culture des plantes sarclées, ainsi comprise, ne sera plus limitée que par la quantité d'engrais disponible au printemps, et l'on verra disparaître ces énormes tas de fumier que nous avons rencontrés au 10 juin chez plusieurs cultivateurs, surtout dans la partie montagneuse de l'arrondissement.

« Quand, à cette époque de l'année, on trouve de grands amas d'en-

grais sur la place à fumier, il n'y a pas besoin de questionner le cultivateur pour savoir qu'il a fait peu de plantes sarclées et de prairies artificielles au printemps; qu'il réserve presque tous ses engrais pour les céréales, et que chez lui le fumier reste un an en tas, au grand détriment de son pouvoir fertilisant, quand il devrait être conduit au moins tous les six mois.

« Les faucheuses et moissonneuses commencent à se répandre, grâce aux efforts de la Société d'agriculture du Doubs, aux expériences publiques, et surtout, il faut bien l'avouer, au défaut de la main-d'œuvre. Le morcellement de la propriété sera bientôt le seul obstacle à leur diffusion. Quoi qu'il en soit, ces précieux instruments peuvent encore rendre de grands services à nos cultivateurs. Un seul entrepreneur par commune suffirait pour arrêter l'exagération des prix de la main-d'œuvre et pourrait toujours faucher en moyenne le tiers de la surface.....

Le semoir commence aussi à faire son apparition. Le morcellement n'apporte guère d'entraves à son emploi; aussi, nous attendons-nous à voir généraliser son usage, ainsi que celui de la houe à céréales, qui ne fonctionne encore qu'à la Ferme-Ecole.

La culture des plantes sarclées, la semaille des blés en lignes travaillés à la houe, le déchaussage au bisoc, sont autant de moyens énergiques qui concourent au nettoyage du sol, sans lequel il est impossible d'établir de belles prairies artificielles.

(Démocratie franc-comtoise, 18 juillet 1878)

Dans sa séance du 5 août dernier, la Société protectrice des animaux a décerné une médaille de bronze à M. Macé, instituteur primaire à Amayé-sur-Orne, pour le récompenser d'avoir, depuis quatre ans, établi une société protectrice des oiseaux entre les élèves de son école.

Nous ne saurions trop applaudir au succès obtenu par cet honorable membre du corps enseignant de notre département. Son exemple mérite de rencontrer des imitateurs.

M. Macé fait partie de l'association agricole et horticole des instituteurs de la zone communale de Valcongrain, si habilement dirigée par M. Victor Chatel.

(Moniteur du Calvados).

PIÈCES ET DOCUMENTS HISTORIQUES

EXTRAITS DE LA CORRESPONDANCE ET DES PAPIERS DE

Jean-Charles SAURIA

GÉNÉRAL DE BRIGADE, ADMINISTRATEUR DU DÉPARTEMENT DU JURA,
INSPECTEUR DES EAUX-ET-FORÊTS (1791-1821)

(Fin).

Au quartier-général, proche Landau, à Insheim, le 18 messidor, l'an 2^e
de la République française, une et indivisible (7 juillet 1794).

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ. — FRATERNITÉ OU LA MORT.

Non, tu ne peux pas penser, mon cher Sauria, que l'amitié fût chez moi un vain mot et surtout celle que je t'ai vouée; elle est sincère, véritable, et ton caractère, tes vertus doivent t'être un sûr garant qu'elle ne finira pas et que j'aurai toujours grand plaisir à t'en donner des assurances.

Ta lettre me fait d'autant plus de plaisir que Bossu m'avait dit que tu étais malade; il est ici, au camp, et j'ai eu grand plaisir à le revoir. Depuis plus de quatre décades, je n'ai fait que courir. J'ai été envoyé, le 6 du mois dernier, dans les gorges d'Amweiller avec deux bataillons, pour m'opposer aux entreprises des Prussiens, qui, heureusement n'y sont pas venus. J'ai été envoyé de là à Wissembourg pour y établir un camp, lequel a été transporté ici depuis le 27 du mois dernier. Il est composé de trois demi-brigades bien organisées et qui vont bien, lesquelles ont eu part à l'affaire du 14 et s'y sont bien montrées; il est malheureux que les chasseurs à cheval de l'aile droite, qui étaient chargés de l'opération la plus importante, aient manqué leur coup : la gauche et le centre allaient fort bien. Nous avons essuyé une très-vive cannonade; Marchais, qui commande le camp, a eu son cheval tué sous lui. Pour moi, j'ai évité une dizaine de boulets, ce qui était facile, parce qu'ils nous tiraient à ricochets et qu'on les voyait arriver de loin. Il faut espérer que nous serons plus heureux une autre fois. Marchais va être remplacé dans le commandement du camp par le

général Lambert ; je voudrais bien que ce fût toi. Je suis le chef de l'état-major du camp et je puis dire que je suis seul, ce qui ne laisse pas que de me donner beaucoup d'occupation.

J'imagine que ta femme est toujours auprès de toi ; je le désire, parce que je sais que cela te fais plaisir et que tu en es mieux soigné.

Si j'eus resté plus longtemps à Wissembourg, j'aurais trouvé le moment de t'aller voir ; mais je ne puis pas me flatter actuellement qu'il arrivera si tôt. Nous ne nous retrouverons, je crois, qu'au grand jour du jugement des rois coalisés, qui avance à chaque victoire que nous remportons dans le Nord, ce qui pourrait bien arriver à la fin de cette campagne.

Si nous avons sous peu quelques nouvelles intéressantes, je m'empresserai à t'en faire part et à réparer mes torts envers toi ; mais quels que soient ceux que mon silence m'a fait avoir, ne l'attribue à aucun changement dans mon amitié, qui sera toujours la même.

Signé : MALET.

ARMÉE DU RHIN ET MOSELLE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier-général, à Besançon, le 29 thermidor, an 5^e de la République
(13 août 1797).

L'adjudant-général, chef de l'état-major de la 6^e division militaire, au citoyen SAURIA.

J'ai cru, mon cher Sauria, que j'aurais le plaisir de te voir pendant mon séjour à Dole, dont je t'avais prévenu. Me voilà de retour à Besançon, et quoique cela te fera faire quelques lieues de plus, j'imagine que cela ne te rebutera pas : il est urgent que nous causions de tes affaires ; on va faire un nouveau travail sur les officiers généraux, qui paraît devoir être définitif ; si tu ne profites pas de ce moment pour te remettre sur les rangs, il faudra y renoncer.

Le vin de Château-Châlon que tu m'a fait venir est arrivé hier à bon port ; j'espère qu'à ton arrivée, il sera suffisamment reposé pour en boire. Adieu, mon cher ami, il me tarde beaucoup de t'embrasser.

Signé : MALET.

11^e DIVISION MILITAIRE. — SUBDIVISION DE LA GIRONDE.

LIBERTÉ. — ÉGALITÉ.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

Au quartier-général, à Bordeaux, le 3 frimaire, an 10 de la République française (24 novembre 1801).

MALET, *général de brigade, commandant la subdivision de la Gironde, à son bon ami SAURIA.*

Ta lettre, mon cher Sauria, après m'avoir été chercher à Montpellier, est revenue me retrouver ici, qui a été ma dernière destination pour l'an 10. Tu ne dois pas douter que, sous tous les rapports, j'eusse préféré de rester dans la 6^e division, et même d'être placé à Lons-le-Saunier. Si cela eût eu quelques désagréments, j'en eusse été dédommagé par la société de quelques amis que j'estime et que j'aime, et tu sais que tu es de ce nombre, mais dans le moment où je suis parti, je ne pouvais pas demander cet emplacement, parce qu'il était occupé, et puis, j'ai pour principe de ne rien demander. Il y a apparence que l'on m'a envoyé dans la 11^e division parce que personne n'en voulait. Il m'en a coûté cent louis pour me transporter ici avec ma famille, et, en arrivant, j'ai trouvé la ville la plus chère de toute la République, sans même en excepter Paris, et on est loin d'y trouver les mêmes agréments, malgré la grande réputation de Bordeaux, qui a tous les désagréments des grandes villes sans en avoir les ressources. D'ailleurs, comme dans toutes les villes de commerce, le militaire y est assez mal vu. En outre d'un préfet, nous avons un commissaire-général de police, qui sont l'un et l'autre remplis de prétention, de manière que nous ne nous

voyons pas, tout au plus pour des affaires de service; encore, nous laissons le commandant d'armes traiter ces choses-là. J'ai retrouvé ici le général Dufour, commandant la division, avec lequel j'avais déjà servi à Besançon en l'an 4. Je connaissais ses principes républicains, et j'ai été bien aise de me trouver sous ses ordres. Je suis bien fâché, mon cher ami, de n'être plus à même de faire quelque chose pour le citoyen Vuillot, dont tu me parles; mais tu peux écrire de ma part au général Menard, qui commande toujours la 6^e division; il fera sûrement rendre justice à ton protégé.

Si Charve est à Lons-le-Saunier, rappelle-moi à son souvenir; j'ai été bien fâché qu'il n'y fût pas lorsque j'y ai passé.

Tu me feras plaisir en me donnant quelquefois de tes nouvelles, lorsque tes occupations te le permettront. Je promets d'être exact à te répondre. Si j'ai paru négligent, tu ne dois l'attribuer qu'à ma mauvaise santé et au dégoût de tout ce que je voyais en rentrant en France; mais j'ai vu qu'il ne fallait pas perdre courage.

Adieu, mon cher Sauria, compte sur ma sincère amitié.

Signé : MALET.

Ma femme est sensible à ton souvenir; elle a fort bien supporté le voyage, et Aristide encore mieux. Nous avons fait 280 lieues, tant par terre que par eau.

Je pense que Groley doit être à Lons-le-Saunier; dis-lui que je suis devenu Girondin et que je ne l'en aime pas moins.

Extrait d'une lettre du général MICHAUD au général SAURIA, Inspecteur des Eaux et Forêts, à Lons-le-Saunier.

Brest, le 14 juillet 1813.

Je m'empresse, cher ami, de te dire que je viens de recevoir la lettre que tu m'as fait l'amitié de m'écrire le 3 de ce mois. Je suis enchanté que ton voyage de Domblans y ait donné lieu. Tu te portes bien sans doute, puisque tu vas parcourir tes forêts. J'en suis bien réjoui; je le serai bien davantage lorsque tu nous feras l'amitié de venir nous visiter à Lusancy. Tu n'y trouveras pas tes immenses et superbes forêts, mais bien un vieil ami qui sera enchanté, ainsi que sa compagne, de pouvoir te témoigner leur bonne

et franche amitié pour toi. Si François Beaupoil n'est pas d'humeur de s'éloigner de la maison paternelle et des habitudes auxquelles il s'est livré depuis qu'il est de retour, il faut le laisser forger, li-mer, tourner, menuiser et tonner tout à son aise, et me contenter de lui dire que je voudrais bien être libre d'en faire autant que vous.

Tu vois combien je suis loin de jouir de cet agrément, car à peine étais-je arrivé dans une habitation que je ne connaissais pas, et à laquelle il m'a fallu faire mettre de suite la main à l'œuvre pour réparer tout ce qui en avait besoin, que je reçus ma nomination d'Inspecteur-Général et en même temps l'ordre de venir inspecter les troupes qui sont dans les 13, 14 et 15^e divisions militaires pendant la mauvaise saison.....

Hé bien ! il le faut, malgré mes vieux ans et tout le désir que je peux avoir de donner la préférence à une vie tranquille. L'asile que je me suis procuré pourrait satisfaire mes goûts ; il est situé dans un pays agréable ; tout ce qui est nécessaire pour mener une vie champêtre s'y trouve réuni pour y exister en simple particulier, éloigné du faste et des grandeurs. Je me vois, en quelque sorte, privé de toutes ces douceurs, aussi longtemps que je serai obligé de courir le monde. Je désirerais bien qu'il me soit au moins permis d'aller revoir les montagnes qui m'ont vu naître et où mes affaires de famille exigent que je puisse m'en occuper moi-même.
.....

Salut et amitié.

Signé : MICHAUD.

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE.

CORPS DE TROUPES DANS LA CISALPINE.

Au quartier-général, à Brescia, le 10 fructidor an IX répub. (28 août 1801).

*Le général divisionnaire MICHAUD, commandant la 3^e Division,
à l'ex-général SAURIA.*

Je ne sais, mon cher camarade, si l'apostille que j'ai mise sur les certificats que tu as cru bon de me faire viser, ne te mettra pas dans le cas de les faire refaire. Tu sens sûrement qu'il ne m'ap-

partient pas de constater ton état actuel, puisque je ne suis pas auprès de toi et que je ne peux parler que de ce qui a été à ma connaissance. Je suis fâché qu'on te fasse faire tant de démarches, parce que je ne puis en concevoir qu'un mauvais augure pour la réussite.

Ce n'est pas de nouveaux serments qu'il fallait exiger des hommes dont tu me parles, c'est de la bonne foi et de l'amour pour leur patrie; nous ne sommes pas à savoir que les serment ne sont qu'un jeu pour eux.

.....
Porte-toi bien, mon cher, et me donne de tes nouvelles; sois persuadé que je les recevrai toujours avec un nouveau plaisir et que je te serai toujours cordialement dévoué.

Signé : MICHAUD (1).

P. S. Le général Moncey, qui nous commandait, vient d'être remplacé par le général Murat. Ce dernier est à Milan dès le 1^{er} de ce mois; peut-être cela produira encore quelque changement. Je ne serais pas fâché qu'il en résultât pour moi d'aller planter des choux entre Costes.

Salut amical.

Paraphé : M.

A Paris, le 19 thermidor an 18 (7 août 1810).

MICHAUD, *général divisionnaire, inspecteur général d'infanterie, à son bon ami, le général SAURIA.*

C'est bien malgré moi, mon cher, que j'ai attendu jusqu'à ce moment de t'annoncer que je prends le parti de mettre un terme à cette vie errante et vagabonde que j'ai été forcé de mener depuis si longues années. J'ai l'espoir que la personne que je dois épouser m'en fera couler de moins désagréables. Tu en jugeras lorsque j'aurai le plaisir de te revoir.

Est-il vrai que tu as fait le voyage de Paris pendant mon inspection? tu aurais bien mal choisi ton temps pour moi; tes conseils m'eussent été d'un bien grand prix. J'ai agi en homme isolé et

(1) Claude-Ignace-François comte Michaud, né à la Chaux-Neuve, près Pontarlier, le 28 octobre 1731, engagé volontaire dans le 5^e chasseurs à cheval de 1771 à 1785; enrôlé volontaire en 1791 dans le 2^e bataillon du Jura, puis lieutenant-colonel. Général de brigade en 1793; général de division en 1793. Mis à la retraite en 1816.

livré entièrement à lui-même. Porte-toi bien, dis mille choses honnêtes de ma part à tes dames; je t'embrasse comme je t'aime et te prie de me donner de tes nouvelles.

Signé : MICHAUD.

*Extrait d'une lettre du général MICHAUD au général SAURIA,
Inspecteur des Eaux et Forêts, à Lons-le-Saunier.*

Paris, le 16 ventôse an XII (7 mars 1804).

J'ai reçu, mon bon ami, ta lettre du 4.....

.....

Si déjà les Arboisiens n'avaient brûlé Pichegru en effigie lorsqu'il fut accusé par le Directoire, son dévouement au scélérat gouvernement anglais lui mériterait bien ce témoignage d'indignation de la part de ses compatriotes. Il est bien fâcheux pour les Comtois qu'un homme de leur pays ait osé se couvrir de tant d'opprobre.

Porte-toi bien et reçois l'accolade fraternelle de ton dévoué ami.

Signé : MICHAUD.

Calais, 22 août 1821.

Votre lettre, mon bon général, est arrivée trois jours après le départ de la mienne pour Jersey, sous le couvert du Consul anglais, au Gouverneur de l'Île, et scellée des armes de S. M. B. L'ami Bergère pourra, dans son impatience, attendre mon retour pour la communication de la réponse que j'en attends moi-même, puisqu'il a reçu les pièces que je demande.

Oui, mon général, je veux redevenir votre voisin, et, croyez m'en, le plaisir que je m'en promets n'a pas peu de part à ma détermination; j'irai de temps à autre vous porter mes respectueuses amitiés, offrir mes hommages à Madame et embrasser mon ami Charles. Vous viendrez, à votre tour, séjourner parfois en un endroit où vous jouâtes autrefois; nous y chasserons ce que nous pourrons, et les quilles et cartes seront aussi à notre dévotion.

Je ne suis pourtant pas fâché de cette reprise ; j'avais besoin de me déroiller de mes cinq années de repos. Puis encore, je me suis instruit d'un service que je ne connaissais pas et qui est bien plus chatouilleux que celui de campagne. Aussi, S. M. pourra-t-elle, en m'envoyant ses ordres dans ma chaumière, m'employer à toute sauce avec des soldats.

Hier, une inspection spéciale et anticipée de la place a eu lieu, et je me suis couché tout au long sur ma feuille, à la disponibilité. On l'a su bien vite dans la ville, et, dès le soir, l'inspecteur général et moi, avons eu à lutter contre les hautes puissances calaisiennes qui veulent conserver leur lieutenant-de-roi.

Mais, ici comme ailleurs, l'intérêt est le premier mobile de tous mes prédécesseurs ; aucun n'a osé prendre sur lui d'entrer dans les intérêts de la ville selon sa position, et les ponts-levis jouaient comme dans toutes les forteresses. Pour moi, après avoir pris des mesures pour la sûreté et la police de la Place, je leur ai laissé le libre usage des portes de terre et de mer, de nuit comme de jour, ce qui leur a valu l'établissement de plus de 900 familles anglaises jusqu'ici, et un plus grand nombre de voyageurs qui autrefois prenaient le trajet de Boulogne. Et comme ma sollicitude et ma sévérité pour le bon ordre sont égales, je suis *leur homme* ; ils ajoutent que je les ai aussi rapprochés entre eux. En effet, il y avait ici comme partout, *droite, gauche, centre* ; je n'ai pas fixé la couleur pour entrer lorsque j'y ai été prié, et quand on a voulu me connaître, l'on m'a vu un bon *Français*, dans toute l'acception du mot. Si j'étais Louis XVIII^e, leur ai-je dit, il n'y aurait pas plus de nuances parmi mes sujets qu'avant 1814 ; je serais roi des Français. Le dévouement à l'État, à son Roi, les vertus et le mérite fixeraient seuls mon choix pour tous les emplois. Voilà, mon général, comme j'ai débuté ; et, tel que je suis, un vieux soldat de terre ne sait pas louvoyer dans sa conduite et dans ses actions ; et j'ai du plaisir à vous faire ce récit, ainsi qu'un cadet doit des comptes à son aîné.

Nos grands politiques de toutes les nations, ambulants ou sédentaires, se morfondent dans les convenances du jour ; les plus modérés croient que le *pincé* monarque du Nord s'empare des projets de notre *grand Henri*, rapportés dans le dernier livre des *Mémoires de Sully* ; mais on craint en même temps qu'il n'aura pas le même désintéressement que le Béarnais. Le temps nous dira le

reste, et, s'il faut se croiser, on se croisera.

Avant de prendre ma feuille de route, je veux faire une tournée à Londres et en rapporter du *Régent* tout frais. Depuis l'établissement des bateaux à vapeur, on va et l'on revient de Londres à Calais en 24 heures. Enfin, soit que ma destination soit pour Besançon ou Monay, toujours aurai-je le plaisir de vous embrasser avant la fin de l'année, mon général. En attendant, je vous renouvelle du fond du cœur les expressions de l'amitié et d'un véritable attachement.

Signé : ROME. (1)

Vous pensez bien que je fais mes très-humbles révérences à Madame, et que je baise à la pincette mon aide-de-camp.

Lettre de M. le duc de CHOISEUIL-STEINDALL, au général SAURIA, à Poligny.

Besançon, le 6 messidor an XIII (25 juin 1805).

Permettez-moi, Monsieur, de vous exprimer ma reconnaissance des peines que vous avez bien voulu prendre et des services que vous m'avez rendus et dont je garde un sensible souvenir. Arrivé depuis peu à Besançon, je n'ai rien de plus pressé que de vous assurer de mes sentiments, et je me trouverais bien heureux que vous daigniez posséder, en mémoire de moi, la faible marque que je joins ici des sentiments que je vous exprime et de l'attachement avec lequel j'ai l'honneur d'être, Monsieur, votre très-humble et très-obéissant serviteur.

Signé : CHOISEUIL-STEINDALL.

Lettre du général ROME, au général SAURIA.

Strasbourg, le 31 décembre 1822.

Mes vœux vous suivent partout, mon bon général; mais l'usage veut qu'on les exprime en ce temps. Veuillez donc les agréer.....
.....

(1) Jean-François, baron Rome, né à Monay le 20 octobre 1773; entré au service comme sous-lieutenant en 1792; général de brigade en 1813; mort en 1826, commandant la Place de Strasbourg.

Ma valise est depuis longtemps prête pour votre voisinage, mon général. Ma maussade santé et surtout quelques tracasseries dans le métier m'ont déterminé à demander au Ministre à retourner à mes choux. Mais si S. E. ne s'est pas décidée jusqu'ici, Elle ne tardera pas à le faire, car, à dater de demain, les Lieutenants du Roi sont mieux traités, et certes, il ne manquera pas d'amateurs pour Strasbourg.

J'ai voulu essayer ma convalescence en parcourant les champs de nos premières campagnes, à Saverne, Brumat, Bischwiller, Herlisheim, etc. Je n'ai pas entendu, sans émotion, prononcer votre nom avec la vénération qu'il inspire à vos amis. J'en citerai deux, le général Jordy et le professeur à l'Académie, Hulin (marié, de votre temps, à Kandel), qui m'ont chargé spécialement de vous les rappeler.

Au revoir, mon général; j'espère bientôt vous embrasser et retourner votre bon et constant voisin.

Signé : ROME.

Lettre de Monseigneur Le Coz, archevêque de Besançon, au général SAURIA, Inspecteur des Eaux et Forêts, à Lons-le-Saunier.

Besançon, le 20 août 1820.

Par votre lettre du 3 de ce mois, Monsieur le Général, vous me demandez pour M. P^{me} une place qui n'est point vacante. Que votre protégé joigne à une religieuse patience la continuation d'une vie sacerdotale et tout-à-fait édifiante, et votre recommandation ne tardera point de lui être utile.

J'ai l'honneur, Monsieur le Général, de vous renouveler l'assurance de mon sincère et cordial attachement.

Signé : † Cl. Le Coz.

BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Dans nos Bulletins mensuels, nous n'avons rien dit encore de la fabrication du fromage à notre Ecole. Un tel silence a pu paraître bien extraordinaire ; mais qu'on veuille bien se souvenir qu'il faut plusieurs mois pour apprécier convenablement et définitivement le résultat plus ou moins satisfaisant de la fabrication du fromage de Gruyère, et enfin que j'attendais l'avis du marchand sur la qualité de nos produits. Nous avons livré les fromages fabriqués en juin, juillet et une partie du mois d'août. Je n'ai pu assister aux deux premières livraisons, mais j'étais présent à la troisième, qui a eu lieu le 9 novembre. Le marchand m'a affirmé qu'il était très-satisfait. Je n'ai nul motif pour ne pas partager son avis ; mais j'avoue qu'un tel aveu fait par un homme aussi compétent et si directement intéressé dans cette affaire, m'a causé une vive satisfaction.

Mais ce n'est pas la seule qui m'ait été réservée pour ce mois-ci. Le 7 novembre, j'apprenais que notre Ecole de Champvaux avait obtenu une Médaille d'or au Concours de fromages et de beurre qui a eu lieu à l'Exposition universelle du 15 au 19 octobre dernier. Cette Ecole est très-heureuse d'un pareil succès qui la classe au premier rang dès son début, car elle ne date que du 1^{er} juin dernier.

Une autre preuve de ses incontestables succès, dont j'ai bien le droit de me réjouir, c'est que les sociétaires de la fruitière de Champvaux qui, cinq mois auparavant, craignant de s'engager dans une voie inconnue et peut-être périlleuse, n'avaient voulu traiter, pour recevoir l'Ecole de fromagerie du Jura, que pendant six mois seulement, tout en stipulant qu'une indemnité de 1000 francs leur serait accordée pour ces six mois. Aujourd'hui, ces mêmes sociétaires ont conclu pour un an un nouveau traité, d'après lequel aucune prime ne leur est allouée, tant ils sont bien édifiés sur la manière d'opérer de l'Ecole à laquelle ils ont confié de nouveau et sans réserve la fabrication du beurre et du fromage de leur société. Je n'en attendais pas moins de l'intelligente population de Champvaux, qui donne ainsi un solennel démenti aux prévisions des adversaires peu nombreux de notre Ecole, qui espéraient, je voudrais savoir pourquoi, la voir disparaître après ces six mois d'existence.

Notre rôle, à la fruitière de Champvaux, consiste à recevoir et mesurer le lait, et à nous occuper de tous les détails de la fabrication du fromage et du beurre. Comme dans toutes les autres fruitières, les sociétaires nomment un comité directeur qui administre la société et dispose des produits, c'est-à-dire que, comme autrefois, il est chargé de la vente des fromages et de plus de la vente du beurre que nous fabriquons aussi pour la société comme le fromage. Cette vente, qui les effrayait il y a six mois, ne leur inspire aujourd'hui aucune inquiétude. En effet, notre beurre est d'une qualité tellement supérieure et sa réputation est déjà si bien établie, que depuis trois mois nous n'avons pu parvenir à satisfaire à toutes les demandes qui nous sont adressées. Il doit cette importante amélioration à la manière dont il est fabriqué. Dans nos Bulletins, nous avons donné les plus grands détails sur notre manière d'opérer; tout le monde peut donc faire le beurre aussi bien que nous et c'est notre vœu le plus ardent; mais, pour cela, il est indispensable de se placer dans les meilleures conditions : il faut d'abord avoir une bonne laiterie, c'est-à-dire un local spécial pour y loger la crème, et ne pas la faire séjourner dans des chambres à coucher, ni dans des pièces où, pendant l'hiver, des familles quelquefois très-nombreuses sont entassées autour d'un poêle souvent chauffé outre mesure. Dans ces locaux, la crème se sature de miasmes qui sont loin de lui laisser ses bonnes qualités. Il faut baratter la crème fraîche, c'est-à-dire n'ayant pas plus de deux ou trois jours, et ne pas la laisser vieillir au point de la voir se couvrir de moisissures, comme cela se pratique trop souvent; il faut aussi bien choisir sa baratte et baratter à la température convenable, afin d'obtenir le beurre, en toute saison, en 30 ou 45 minutes. Je dois rappeler en passant que, pour notre baratte à piston comme pour la baratte Chapellier, bien préférable à la nôtre, la meilleure température est de 18 à 19 degrés centigrades en été, et 19 à 20 en hiver; mais il faut éviter que la quantité de crème introduite dans la baratte soit trop considérable : elle devrait rarement atteindre et surtout ne jamais dépasser la moitié de la capacité de la baratte.

Il faut laver parfaitement le beurre, employer préférablement l'eau de source pour cette opération, et éviter l'eau de citerne, qu'il faut même rejeter sans la moindre hésitation si elle a contracté quelque mauvais goût, par suite de l'altération des matières étrangères qu'elle entraîne nécessairement. En été, les premiers lavages se

font avec de l'eau fraîche, c'est-à-dire à 12 ou 13 degrés centigrades ; à chaque lavage, on se sert d'eau de plus en plus fraîche, de manière à l'amener pour les derniers lavages à 10 degrés et même au-dessous, si on en a la possibilité. Il faut faire successivement jusqu'à 10 et 12 lavages et quelquefois plus. Cette opération n'est parfaite que lorsque l'eau qui sort de la baratte est aussi limpide que lorsqu'elle y a été introduite.

En hiver, il faut éviter l'eau trop froide et laver le beurre avec de l'eau à 13 ou 14 degrés centigrades. Enfin, comme nous le pratiquons très-exactement à notre Ecole, il faut éviter de toucher le beurre avec les mains ; ce contact, surtout lorsqu'il est prolongé, lui enlève toujours de sa finesse et de sa propreté par l'absorption des exhalaisons auxquelles il l'expose.

On trouvera peut-être ces détails un peu minutieux, mais nous avons cru devoir les donner, parce que nous savons ce qu'il en coûte souvent de peines et d'observations pour arriver à faire bien, et que nous serions fort heureux de trouver des indications très-détaillées sur cette question comme sur beaucoup d'autres. Si désormais nos beurres du Jura sont mal préparés, du moins ce ne sera pas faute de bons enseignements.

Toutefois, il est malheureusement certain pour nous qu'avec l'organisation actuelle de nos fruitières, nous n'atteindrons jamais à la perfection dans cette importante fabrication. Livrée successivement à chacune de nos ménagères, la crème est emportée par elles ; chacune fait son beurre à sa manière ; quelle est celle, parmi les moins intelligentes surtout, qui n'a pas la prétention de faire toutes choses pour le mieux ? Il s'en trouvera certainement quelques-unes qui suivront les bons conseils, mais elles seront tellement rares, que le progrès, s'il se produit, s'opérera avec une lenteur désespérante. La première réforme à opérer serait la réorganisation de nos sociétés, qui se rapprocherait ainsi de la perfection ; rien alors n'entraverait le progrès.

Je m'aperçois qu'aujourd'hui je dirai peu de choses encore sur la fabrication du fromage, je me hâte d'y revenir.

Nous nous sommes imposés un autre rôle bien important à la fruitière de Champvaux, c'est de prendre des notes bien détaillées sur toutes nos opérations, et de les inscrire sur des tableaux préparés pour cela. Ces notes, incomplètes au début de notre Ecole, ont été augmentées petit à petit, et nos tableaux devenaient de jour

en jour plus complets, de sorte qu'aujourd'hui je pense qu'ils ne laissent rien à désirer; cependant, nous ne renonçons pas à les perfectionner.

Dans le dernier Bulletin, j'ai donné le tableau des notes prises sur la fabrication du beurre. Voici le détail de celles prises aujourd'hui sur la fabrication du fromage. Date de la fabrication; quantité de lait apporté par les sociétaires; lait à écrémer porté en cave; lait écrémé employé pour le fromage; quantité de crème retirée de ce lait; quantité exacte du lait fabriqué; N° d'ordre du fromage; genre et quantité de présure employée; température du lait au moment où on y met la présure; temps employé pour obtenir le caillot; qualité du caillot, dur, moyen, mou; température employée pour la cuisson; temps employé à brasser sur le feu; temps employé à brasser hors du feu; poids du fromage en le mettant en cave; au moment de la livraison; rendement moyen.

A l'aide de ces notes prises très-exactement pendant une année, on aura l'histoire de chacune de nos pièces de fromage et des circonstances de sa fabrication; avec cela il sera facile de vérifier les règles formulées pour cette fabrication et de leur donner tout le développement qu'elles peuvent comporter. Si une ou plusieurs pièces ont des défauts, on pourra en rechercher la cause et trouver le moyen de les éviter.

D^r BOUSSON,

Directeur de l'école de fromagerie du Jura.

P.-S.— 2 décembre. Je reçois à l'instant le journal l'*Industrie laitière*, 72, rue d'Assas, à Paris, qui donne la liste des récompenses décernées au Concours de laiterie du 15 octobre à l'Exposition universelle. Notre École a été beaucoup mieux partagée que je ne l'avais pensé d'abord. Comme je l'ai dit plus haut, elle a obtenu une des trois médailles d'or offertes par la Société française de l'industrie laitière. Notre beurre a, de plus, obtenu le 1^{er} prix dans sa catégorie : une médaille d'or, et notre fromage, une médaille d'argent. Les détails prochainement.

LA FRANCHE-COMTE A L'EXPOSITION

La plus haute récompense qui ait été accordée à l'Exposition universelle (médaille d'or) aux arts religieux, pour l'ameublement et la décoration des édifices religieux, a été décernée à un de nos compatriotes, M. F. Jacquier, né à Mailley (Haute-Saône). M. F. Jacquier est

l'élève de son père, ce sculpteur bien connu, à qui nous devons une grande quantité des travaux importants qui ornent une partie de nos édifices en Franche-Comté.

Les œuvres que nous avons remarquées à l'Exposition sortent des ateliers que M. F. Jacquier a établis à Caen (Calvados), où il exécute d'importants travaux en marbre, pierre et bois. Ses nombreux moyens, qui permettent seul d'aborder des prix de revient si réduits, et l'heureuse harmonie de ses compositions expliquent seuls la quantité considérable des travaux qu'il expédie dans les contrées les plus éloignées de la France et de l'étranger. Les églises les plus remarquables de Paris possèdent aussi presque toutes des spécimens de ses travaux d'art.

Tout en constatant les succès du lauréat de 1878 et en l'en félicitant, nous ne pouvons nous empêcher de témoigner le plus vif regret que M. F. Jacquier n'ait pas continué en Franche-Comté les traditions de sa famille, et qu'il soit allé créer si au loin un établissement de cette importance.

Personne, dans notre région, n'a oublié le nom des Bullet de Consolation, ces sculpteurs-doreurs qui, depuis Louis XIII, ont exécuté tant de belles œuvres que nous pouvons encore admirer dans la plupart de nos églises; nous aurions aimé voir le petit-fils près de son grand-père et y continuer parmi nous une industrie franc-comtoise qui ferait le plus grand honneur à notre pays.

Nous faisons des vœux pour lui voir continuer ou plutôt reprendre la clientèle de notre région, bien convaincu que ce serait au plus grand avantage des personnes qui lui accorderaient leur confiance. Son succès à l'Exposition et les belles œuvres qu'on y a remarquées sont un sûr garant de ce que nous avançons.

On se souvient sans doute de ses deux autels si remarquables destinés, l'un à S^t-Anne de Vire, l'autre à S^t-Maclou de Pontoise.

Le premier, en style du xiii^e siècle, est en marbre blanc revêtu d'émaux. Cet autel est une œuvre de toute beauté et dont les moindres parties sont traitées avec un soin tout artistique.

Le deuxième, exécuté en pierre de Caen, du style de la renaissance le plus pur, est une œuvre d'un grand mérite, tant au point de vue de l'art qu'à celui du fini de l'exécution.

M. F. Jacquier exposait aussi des statues, baptistères, appuis de communion, ainsi qu'un spécimen de peintures murales remarquables, qui nous montrent qu'il suffit à tous les styles et à tout ce qui concerne la décoration intérieure de nos édifices religieux.

M. E.

NOTE

SUR L'EMPLOI DES PETITES VOITURES DESTINÉES A LA PROMENADE DES ENFANTS.

En présence de l'extension considérable que reçoit l'usage des petites voitures destinées à la promenade des enfants en bas âge, je me suis demandé souvent si l'emploi immodéré de ce moyen de locomotion ne présenterait par le sérieux inconvénient d'entraver le développement de la force musculaire dans les membres inférieurs.

Cet inconvénient, qu'il n'est pas encore permis de démontrer rigoureusement, faute de statistique, peut tout au moins être pressenti, en examinant ce qui se passe chez un voyageur soumis un certain temps à l'action d'une voiture et surtout d'un chemin de fer. Toute personne qui a passé quelques heures sur une voiture, même bien suspendue, éprouve, en mettant pied à terre, un sentiment de fatigue proportionnelle à la durée de la course, une sorte d'engourdissement paralytique des muscles du corps, dont le maximum d'intensité se fait sentir dans ceux qui président aux mouvements des membres inférieurs.

Chacun a pu vérifier sur lui-même que, pendant les premiers instants qui suivent la descente d'une voiture, les membres inférieurs accusent de la faiblesse et fonctionnent avec plus ou moins d'incoordination, d'irrégularité.

L'explication de ce phénomène doit être recherchée dans les secousses rapides et sans cesse renouvelées qui sont imprimées à la masse du corps par le mouvement du véhicule.

La partie inférieure du tronc, en contact immédiat avec le siège de la voiture, reçoit, dans toute leur violence, les secousses qui de là vont s'amoindrissant progressivement de bas en haut; aussi la moëlle épinière de cette région se trouve-t-elle particulièrement sous l'action de ces secousses, agissant sur elle à la façon d'une commotion faible en intensité, mais longue en durée, et dont l'effet consécutif est de contrarier le jeu de ses fonctions physiologiques. Cette portion de moëlle épinière ayant pour fonction physiologique principale de communiquer le mouvement aux muscles des membres inférieurs, on comprend que l'engourdissement dont elle se trouve frappée par le fait de son ébranlement prolongé, retentisse sur les muscles qu'elle commande et en diminue la force motrice.

Le phénomène qui se produit chez l'adulte mis en mouvement par une voiture, ne doit-il pas se produire aussi chez l'enfant en bas âge placé dans les mêmes conditions? On peut admettre, avec toute apparence de raison, que l'enfant, par le fait de sa moindre vitalité, sera même plus sensible que l'adulte à l'effet pernicieux du véhicule.

De l'ensemble des considérations ci-dessus présentées, on peut logiquement déduire que l'usage immodéré des petites voitures destinées à la promenade des enfants aura pour conséquence fâcheuse d'entraver le développement de la force musculaire dans les membres inférieurs et de retarder l'époque de la marche.

Je conseille donc à la mère de famille, qui porte assez d'intérêt à son enfant, pour lui sacrifier certaines commodités personnelles, de promener celui-ci, le plus ordinairement, sur l'appui direct de son bras, réservant la voiture pour des cas exceptionnels.

D^r PACTET.

LES LOMBRICS

ET LEUR INFLUENCE SUR LA FERTILITÉ DE LA TERRE.

Nous sommes à peu près tous persuadés que la nature n'a rien fait d'inutile, mais nous n'en sommes pas moins embarrassés pour trouver de l'utilité à beaucoup de choses qui, d'une manière ou d'une autre, nous sont manifestement nuisibles. A n'écouter que les plaintes des horticulteurs, les vers de terre seraient de ce nombre, et cependant, on peut se demander si, tout en nuisant dans tel cas donné, ils ne rendraient pas dans tel autre cas d'incontestables services. En bonne philosophie, on peut soutenir que c'est le propre de tout ce qui est d'être utile ou nuisible suivant les circonstances; toute la question se réduirait à mettre chaque chose à sa place et à en user dans la juste mesure, mais c'est là le point difficile.

Pour en revenir au sujet de cette note, si nous en croyons un naturaliste allemand, M. Hensen, qui a publié ses observations dans la *Zeitschrift für Wissenschaftliche Zoologie*, les lombrics seraient des animaux calomniés. Leur figure disgracieuse qui rappelle, en l'exagérant, celle d'une sangsue, leur teinte rouge livide, la viscosité fétide qu'ils laissent aux doigts de ceux qui les manient, leurs habitudes souterraines et nocturnes, et enfin leurs méfaits dans les jardins, où on les

accuse de bouleverser les semis, ce sont là autant de mauvaises notes qu'on a portées à leur compte. En y regardant de plus près, nous leur découvrons cependant quelques beautés, surtout celle d'être un mécanisme admirablement approprié à leur genre de vie, ce qui déjà satisfait la raison ; en les étudiant mieux encore, ainsi que l'a fait M. Hensen, nous voyons apparaître des qualités qui nous touchent plus directement et qui font de ces animaux méprisés de très-utiles auxiliaires de l'agriculture. Si on ne craignait pas de faire un rapprochement forcé, on pourrait dire que le lombric, hideux et malpropre, symbolise le pauvre, dont les haillons et souvent les vices n'ont rien d'attrayant, mais dont il ne faut pas méconnaître l'utilité dans l'ordre social aussi bien que dans l'ordre moral.

On sait généralement que les lombrics habitent au fond de galeries souterraines, descendant à peu près perpendiculairement dans le sol, à un et quelquefois jusqu'à deux mètres de profondeur. On sait de même que dans les temps humides ils se rapprochent de la surface de la terre et qu'ils sortent de leurs trous pendant la nuit. Si on choisit ce moment pour les observer, on les trouve activement occupés à chercher leur nourriture. Pour ce faire, le tiers ou le quart postérieur de leur corps restant engagé dans la galerie qui leur sert de gîte, ils promènent de droite et de gauche le reste de leur corps, ramassant les fétus organiques, brindilles et feuilles tombées à terre qui se trouvent à leur portée et que, par des mouvements de reptation sur place, ils font pénétrer dans leur trou, mais toujours à une assez faible profondeur. Rien de plus fréquent, en effet, dans les terres où les lombrics abondent, que de rencontrer pendant le jour des fragments de plantes, de feuilles surtout, fichés dans le sol, dont ils dépassent quelque peu le niveau. Tous ces débris à demi-enterrés deviendront la pâture des vers quand ils auront été décomposés par l'humidité et les autres agents atmosphériques. Jamais, si ce n'est par accident, ils ne sont entraînés au fond des galeries.

Ces galeries sont particulièrement intéressantes à examiner. La chose est assez difficile dans le terreau végétal sans consistance, dont la teinte sombre dissimule les excréments du ver, qui sont de même couleur, mais elle est relativement facile dans le sable plus ferme et autrement coloré. Nous avons dit plus haut que les galeries s'enfoncent profon-

dément dans le sol; la plupart s'y terminent sans dévier dans aucun sens, quelques-unes cependant se prolongent quelque peu en couloir horizontal. Le ver s'y tient immobile, plus ou moins enroulé sur lui-même, mais toujours la tête en haut. Sur les parois, on observe des petits amas de matière noire, sans doute de nature ulmique, que le ver y a déposés, et qui se diffusent plus ou moins dans le sable par l'effet des pluies. C'est un véritable engrais, et on en a la preuve lorsque le ver, ayant abandonné cette galerie pour en creuser une autre, on voit les radicelles des plantes s'insinuer dans le vide et s'y multiplier avec rapidité, enfonçant leurs suçoirs dans ces petites masses de terreau. Le fait est surtout remarquable dans le cas des céréales. On peut répéter les expériences de M. Hensen, en employant comme lui de grands vases de verre qu'on remplit de sable et où on loge une demi-douzaine de lombrics, sans oublier de couvrir la surface du sable de débris de feuilles mortes déjà atteintes de décomposition.

Le travail utile des lombrics consiste donc à faire pénétrer profondément dans le sol et dans le sous-sol des substances fertilisantes qui, sans eux, resteraient à la surface et seraient dispersées par les vents. Mais leurs galeries elles-mêmes ont une autre utilité : elles introduisent de l'air dans le sol, c'est-à-dire de l'oxygène, et on sait aujourd'hui que l'oxygène est indispensable aux racines. Elles facilitent en outre la pénétration du sol par les racines, qui peuvent ainsi descendre beaucoup plus bas qu'elles ne le feraient sans le travail mécanique du ver, et y trouver, en même temps que des matières alibiles, une somme d'humidité qu'aux époques de sécheresse elles ne rencontreraient point plus près de la surface de la terre.

Pour donner une idée de l'importance du travail des lombrics, M. Hensen a fait le calcul suivant : Ayant trouvé dans son jardin en moyenne neuf lombrics par pied carré, soit un peu plus de 80 par surface de 1 mètre, et chaque lombric adulte pesant en moyenne 3 gr., c'est 240 gr. de lombrics par mètre carré et 2400 kilog. par hectare. Or, 2400 kilog. de matière vivante équivaldraient à un animal gigantesque ou à 24 animaux de 100 kilog. chacun, qui, sur chaque hectare de terrain, travailleraient *gratis* pour le cultivateur. Nous ne garantissons pas la base des calculs de M. Hensen; tous les terrains peuvent ne pas être aussi riches en lombrics que son jardin, mais il n'en reste

pas moins qu'il s'exerce là une influence considérable et certainement bienfaisante pour les productions de la terre. Ch. NAUDIN.

(Bulletin de la Société d'agriculture de la Savoie).

DE L'INSTALLATION DU BÉTAIL

AU POINT DE VUE DE L'AGRICULTURE

Le bétail, disait-on (il n'y a pas bien longtemps encore), est un mal nécessaire ; et puis on a admis que, sans bétail, l'agriculture n'était pas possible. Enfin, on est arrivé à reconnaître que, sans bon bétail, il ne pouvait y avoir de bonne agriculture.

On pourrait citer des considérations à l'infini sur le rôle économique des animaux de la ferme, les envisageant tour-à-tour comme moteurs ou comme agents chargés de convertir en produits, utilisables par l'homme, des matières dont celui-ci n'aurait su que faire sans l'entremise de ces précieux auxiliaires. Tel n'est pas notre but, ce serait plaider une cause gagnée. Les nombreux concours qui se tiennent en France d'un bout de l'année à l'autre, et, d'autre part, les mercuriales de la Villette et de tous les marchés, nous dispensent de faire l'apologie du bétail.

Nous nous bornerons à jeter rapidement un coup-d'œil rétrospectif sur le rôle du bétail dans l'agriculture française, le comparant à ce qu'il est aujourd'hui. Nous examinerons ensuite d'une manière très-sommaire les conséquences fâcheuses qu'entraîne forcément le mal-soin au milieu duquel vit un bétail négligé, et les résultats agricoles auxquels peut arriver le cultivateur qui s'occupe de son bétail avec l'intérêt qu'il mérite, et qui sait faire à propos les dépenses voulues pour en tirer bon parti.

Nous verrons ensuite les principaux exemples et les ressources que l'Exposition actuelle offre à l'agriculture pour placer ses animaux dans les meilleures conditions de bien-être et de rapport.

La défaveur qui, pendant trop longtemps pour l'agriculture française, s'est attachée au bétail, a eu pour conséquence de le maintenir pendant une très-longue période d'années dans un état d'infériorité, d'où il a

pu sortir que très-leutement et au prix d'une somme d'efforts et de sacrifices en argent qui eussent donné des résultats bien autrement avantageux à notre pays, si un bétail moins arriéré eût été le point de départ des améliorations que rendaient nécessaires les progrès faits incessamment dans toutes les branches de l'industrie humaine, ainsi que ce besoin de bien-être qui, chez les nations civilisées, va augmentant chaque jour.

Combien on eût évité alors d'essais d'introduction d'animaux étrangers, tentatives trop souvent infructueuses parce qu'elles consistaient à implanter un bétail perfectionné dans un milieu inférieur à tous égards à celui d'où il provenait ? Combien eût-on pu éviter de ces croisements qui ont donné les plus mauvais résultats, parce que le bétail que l'on voulait améliorer présentait par trop de dissemblance avec l'agent améliorateur, et que, souvent alors, le produit héritait des défauts de l'un des reproducteurs et des exigences de l'autre !

Les résultats auraient été bien différents si tous ces efforts tentés en vue du perfectionnement de nos animaux domestiques s'étaient réduits à les placer dans de bonnes conditions d'hygiène, à améliorer l'alimentation en même temps que la culture progressait. Avec une sélection rigoureuse, et ayant un but déterminé, écartant impitoyablement de la reproduction ceux des animaux qui n'auraient pas présenté les caractères et les aptitudes recherchés, l'éleveur aurait mis de son côté toutes les chances possibles de réussite.

Mais les cultivateurs ont ignoré longtemps cette vérité, ou du moins ils ont été lents à s'en convaincre, à savoir : « que l'amélioration du bétail et celle de la culture sont solidaires l'une de l'autre, et que, sous peine d'insuccès, elles doivent se faire simultanément. »

Pendant nombre d'années on est resté dans l'erreur, et il en devait être ainsi, car une vérité qui se produit prématurément reste lettre-morte au point de vue de l'utilité que l'on en peut tirer, jusqu'au jour où l'instruction, élevant le niveau général des connaissances intellectuelles, nous met à même de saisir cette vérité, de nous en emparer et d'en tirer tout le profit qu'elle comporte. Mais il faut pour cela la sanction du temps et de l'expérience.

Lorsque l'agriculture arriérée regardait le bétail comme un mal qu'il lui fallait supporter, les cultivateurs ne faisaient rien pour amé-

liorer les conditions de son entretien : des logements bas, mal aérés, le plus souvent même ne recevant d'air que quand la porte était ouverte; des habitations situées en contre-bas du sol, mal pavées, où les animaux croupissaient dans le fumier, au milieu des émanations putrides produites par les matières organiques en décomposition : c'était, comme bien-être des animaux, tout ce qui se pratiquait dans les fermes.

Ce manque absolu d'hygiène était accompagné ordinairement d'une alimentation pauvre, qui consistait, durant une partie de l'année — la plus longue possible, — dans la nourriture que le bétail pouvait recueillir au pâturage. Pendant la saison rigoureuse, il ne recevait à la ferme qu'une ration capable de l'entretenir en vie, mais insuffisante à son développement, ration qui ne consistait souvent qu'en paille pure ou mêlée à du foin, le tout brassé ensemble, ou en fourrage de qualité inférieure.

Tel était le sort du bétail, telles étaient les conditions qui entouraient sa production aussi longtemps qu'il a été considéré comme un mal nécessaire.

Examinons maintenant, d'une manière très-sommaire, les principales conséquences qu'entraînait un mode d'entretien aussi vicieux :

C'était d'abord, et en première ligne, la production d'animaux d'un développement tardif, et nécessitant, par suite du temps qu'exigeait leur croissance, un nombre de rations d'entretien considérable, depuis leur naissance jusqu'au moment où ils pouvaient être employés utilement.

Il fallait à ces animaux une place dans les bâtiments; ils nécessitaient des dépenses en frais de garde et autres, proportionnées à la durée du temps pendant lequel le cultivateur les détenait. Le capital que représentait le bétail restait longtemps immobilisé au lieu de circuler activement pour le plus grand bien d'abord des transactions agricoles, et ensuite pour celui des affaires en général; les valeurs représentées sous forme de bétail restaient stationnaires au lieu de passer souvent par les mains du cultivateur, à qui elles eussent ainsi facilité l'ensemble de ses opérations.

Les maladies, sous toutes les formes, sévissaient sur ce malheureux bétail, dont la constitution ne leur opposait qu'une faible résistance; elles le décimaient à tous les âges.

Lorsque, finalement, de parcs animaux parvenaient à s'engraisser,

et qu'ils arrivaient à l'abattoir, ils donnaient une énorme quantité de déchets, et une viande d'une qualité de beaucoup inférieure à celle que nous fournissent actuellement les animaux améliorés. Le prix de vente de ces animaux, grevé de l'intérêt du capital engagé, des sommes représentées par les fourrages, les pailles, les soins, etc., était peu élevé si on le compare aux prix actuels du quintal vivant, et, malgré cela, malgré l'imperfection des moyens de communication, malgré toutes les causes qui entravaient la production du bétail, ces animaux donnaient du bénéfice au cultivateur.

Que ne doit-on pas attendre, dès lors, de bons animaux dont l'élevage aura été l'objet de soins intelligents; dont l'utilisation aura été bien comprise et l'exploitation bien conduite?

Dans la question du bétail, il est utile d'examiner aussi la quantité et la qualité de fumier que peuvent donner des animaux aussi mal entretenus que nous venons de le voir. En considérant que l'organisme animal ne crée rien, qu'il ne crée pas les os, qu'il ne crée pas les muscles, mais qu'il trouve les éléments de ses productions diverses dans les aliments qui lui sont fournis, et dont une partie est assimilée, une autre partie rejetée après avoir parcouru le tube intestinal, et dont une dernière partie est entièrement perdue et se dissémine sous forme de gaz, on arrivera facilement à cette conclusion : que le fumier ne peut emprunter sa valeur, sa richesse, qu'à celles des aliments qui ont servi à sa production. C'est d'ailleurs ce que démontre l'analyse chimique ; or, dans le cas qui nous occupe, on peut dire que tous les éléments qui eussent pu communiquer au fumier une haute valeur fertilisante, ont été assimilés avec avidité par un organisme auquel ils faisaient défaut. Si nous passons à l'examen de la quantité de fumier fournie dans d'aussi mauvaises conditions, nous voyons qu'elle ne peut être que peu considérable : une grande partie est disséminée sur les chemins et sur les terrains vagues où les animaux vont à la pâture. Une partie des déjections liquides s'infiltre dans le sol, disparaît, une autre s'écoule au dehors par les chemins, par les fossés, elle est perdue pour l'agriculture. Les fumiers mal entretenus sont lavés par les eaux pluviales, et les jus qui s'en écoulent suivent la même route que les purins, s'en vont au grand détriment de la richesse de la ferme, car il faut remarquer un fait, c'est que les cultivateurs qui n'aiment pas leur bétail et le négligent, n'ont jamais des tas de fumiers bien tenus.

Résultats sommaires : des animaux procurant peu de bénéfices ; dilapidation et pertes de matières fertilisantes en même temps qu'il y a exportation d'éléments de fécondité hors de la ferme par suite de la vente des récoltes, des animaux et de leurs produits ; et finalement faibles rendements pour toutes les récoltes.

Le manque de goût pour le bétail entraînant à sa suite toutes ces conséquences fâcheuses nous explique le discrédit qui s'est si longtemps attaché à son entretien.

Cet état de chose a changé, fort heureusement. La généralité des cultivateurs en est arrivée peu à peu à reconnaître que de toutes les opérations dont l'ensemble constitue l'agriculture, celles qui se rapportent à l'exploitation du bétail sont les plus sûres et les plus fructueuses lorsqu'elles sont bien entendues, c'est-à-dire bien appropriées au climat, au sol, au genre de culture, au milieu économique où l'on opère, et lorsqu'elles sont conduites avec habileté.

Le bétail, outre les valeurs que représente le travail qu'il procure, le développement corporel qu'il acquiert, le lait, la laine et les autres produits qu'il fournit, est, on peut le dire, toujours un des plus puissants moyens d'amélioration dont le cultivateur puisse disposer avec avantage.

Nous avons vu qu'un bétail médiocre et mal nourri ne pouvait donner qu'un fumier pauvre et en faible quantité. Mais lorsque des animaux, ayant atteint un certain degré de perfectionnement, sont placés dans des conditions qui leur sont favorables, lorsqu'ils sont soumis à une alimentation rationnelle, et qu'ils sont l'objet de soins judicieux, les résultats changent et deviennent des plus avantageux. Le cultivateur qui raisonne se dit alors qu'avec des animaux précoces il réalise une économie importante sur le nombre de ses rations d'entretien (et pour calculer ainsi il n'est pas nécessaire qu'il connaisse les expressions techniques) ; il se dit qu'avec de bons animaux bien entretenus, il doit obtenir le maximum de produit avec le minimum de frais.

Pour réaliser ce desideratum, il n'hésitera pas à acheter des fourrages, des pulpes, des farineux, des tourteaux ou autres aliments, s'il reconnaît pouvoir le faire dans de bonnes conditions économiques.

Ces matières alimentaires, ainsi consommées par un bétail capable de bien payer sa nourriture, ne seront pas toutes assimilées, elles pas-

seront en partie dans des fumiers soignés, parce que leur maître connaît la valeur des choses, pour être de là transportés aux champs, aux endroits voulus. Dans ce cas, le cultivateur tirera de beaux bénéfices de ses animaux, il augmentera la qualité de ses fumiers, fera dans ses terres des importations de principes fertilisants consistant, entre autres, en chaux, en potasse, en acide phosphorique, en matières azotées. Il pourra mettre en jeux les instruments perfectionnés que nécessite une agriculture en voie de progrès; au lieu de s'en tenir aux variétés végétales propres à la localité, il devra cultiver des variétés plus perfectionnées, il verra ses rendements croître et sera conduit forcément à augmenter peu à peu l'intensité de sa culture.

L'Exposition universelle nous offre des exemples d'exploitations aux bâtiments insuffisants, délabrés et malsains, au bétail peu nombreux, tardif et souffreteux, aux cultures étendues donnant de très-petites récoltes, exploitations sur lesquelles un pauvre fermier, toujours endetté envers son propriétaire, trouvait à peine de quoi vivre misérablement avec sa famille et qui, plus tard, sous l'habile direction d'agriculteurs éclairés, sont entrées dans une ère de prospérité faite pour causer la surprise et provoquer l'admiration. F. DE SAVIGNON.

(Bulletin du Comice agricole de Vitry-le-François).

POULES, RACE DE LA CAMPINE.

Avant d'organiser un poulailleur, il faut savoir tout d'abord quel but on se propose. On peut se placer à trois points de vue différents. Premièrement, élever des poules pour propager les races; deuxièmement, produire de la viande en engraisant les poulets; troisièmement, et c'est le point dont je vais m'occuper aujourd'hui, livrer au commerce et à l'alimentation le plus grand nombre d'œufs possible.

Pour arriver à ce résultat, il est nécessaire de se procurer une race qui ait les aptitudes les plus développées pour la ponte; comme dans les races bovines, les qualités lactifères se trouvent plus accusées chez les hollandaises, les flamandes, les normandes; d'autres sont plutôt beurrières, comme les jersiaises, les bretonnes; enfin quelques-unes ont plus de propension à la production de la viande et de la graisse, par

exemple les *durhams* et les *mancelles*. Nous retrouvons dans les races gallines les mêmes tendances ; les unes produisent plus de viande, les autres au contraire donnent plus d'œufs ; dans ces dernières, la première place doit être réservée à la poule de *Campine*, connue sous le nom de *Pond tous les jours*. Cette race, extrêmement répandue dans toute l'Angleterre et dans le nord de la France, est originaire de la Hollande. D'une rusticité remarquable, elle s'élève avec la plus grande facilité.

La fécondité de cette poule est des plus extraordinaires, puisqu'elle donne en moyenne de *deux cent vingt à deux cent cinquante œufs* par an ; quelques-unes en ont produit jusqu'à trois cents. Ce qui peut expliquer une faculté développée à ce point, c'est qu'elle ne couve jamais ; sur plus de trois cents sujets observés avec le plus grand soin pendant plusieurs années consécutives, on n'a jamais vu une seule poule manifester le désir de couver, de sorte qu'à part le temps de la mue il n'y a pas d'arrêt dans la ponte.

Cette variété se distingue des autres par son plumage toujours tigré de blanc et de noir, sans aucune variation. Elle est un des plus jolis ornements de nos basses-cours : vive, gracieuse, gaie, elle remue d'autant plus qu'elle a besoin en cherchant sa nourriture de réparer les pertes faites par sa grande productivité. D'un aspect ravissant par son uniformité, cette race est tellement caractérisée comme type qu'il est impossible de trouver une différence quelconque entre tous les sujets.

Les poulets de *Campine* sont très-précoces et la chair en est très-délicate, je dirai même d'une finesse remarquable.

Nous connaissons en Normandie un poulailier composé exclusivement de *Campines* argentées, qui procure de très-beaux bénéfices à son propriétaire, surtout aujourd'hui que les œufs tiennent une si grande place dans l'alimentation et l'industrie. Les prix, loin de diminuer, augmentent tous les jours, c'est donc le moment de perfectionner et d'améliorer nos races pondeuses.

D'ailleurs, combien de propriétaires, habitant la campagne, désirent posséder quelques poules pour leur agrément et pour avoir quelques œufs frais tous les jours. Ils en sont bien vite dégoutés, car les résultats qu'ils obtiennent sont si peu rémunérateurs qu'ils préfèrent avoir recours à la ferme la plus voisine. Ils se trouvent par là privés d'un des plaisirs les plus agréables de la vie des champs, car la basse-cour est un des ornements les plus gais et les plus vivants de l'habitation. La plupart de nos races communes ne pondent et ne donnent qu'un

nombre d'œufs qui est loin de payer la nourriture qu'elles absorbent; la poule de la Campine, en plus de sa beauté, est destinée à donner satisfaction aux plus exigeants.

E. G.

(*Idem*).



SÉANCE GÉNÉRALE DU 14 NOVEMBRE 1878.

Présidence de M. le Dr Bousson.

La séance est ouverte à deux heures, dans la salle ordinaire de ses réunions.

Le procès-verbal de la séance précédente est lu et adopté sans aucune observation.

Il est donné lecture de divers travaux envoyés à la Société, dont la plupart seront insérés au Bulletin, notamment une Revue des journaux agricoles et scientifiques, de M. le Dr Rouget, d'Arbois.

Sont ensuite nommés membres de la Société :

Titulaire : M. Sylvain Chevassu, négociant en bois à Poligny. — Correspondants : MM. Thuriot, juge de paix à Baume-les-Dames; Brugnot, instituteur à Grozon; Fagandet, employé à la Préfecture de la Seine; Bouriot, instituteur à Caixon (Hautes-Pyrénées); Donnat, Bernard, instituteur à Escaunets (Hautes-Pyrénées); Palay, Jean, à Vic-en-Bigorre; Lavigne, Jacques-Éloi, instituteur à Vic-en-Bigorre (Hautes-Pyrénées).

La séance est ensuite levée à trois heures et demie.

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Les Robinets de bois. — On vient de découvrir le moyen de donner aux robinets de bois la dureté et la solidité. Ce moyen, très-simple, consiste à plonger les robinets dans un vase solide où l'on a mis de la paraffine ou de la stéarine qu'on chauffe à 120 degrés. Des bulles de gaz et de vapeur se dégagent peu à peu du bois, et l'on con-

tinue le chauffage tant que dure ce dégagement. On laisse ensuite refroidir, et on retire le robinet au moment où le liquide commence à se solidifier; on essuie ensuite l'ustensile pour enlever les matières qui pourraient y adhérer, et l'on obtient ainsi un robinet fermant hermétiquement, qui n'est plus sujet à se fendre ni à s'imprégner du liquide, et, partant, à communiquer au vin un goût acide. C'est une découverte que les ménages sauront apprécier. Jusqu'ici, en effet, et en raison même de sa solidité, le robinet de cuivre avait eu la préférence, bien qu'il s'oxydât ou donnât au liquide une saveur métallique généralement désagréable. Malgré son bon marché, le robinet de bois, plus sain, plus hygiénique, était délaissé, parce qu'à la longue il moisissait et gâtait le vin. Aujourd'hui qu'on est parvenu à combattre ces inconvénients, nul doute qu'il ne soit universellement adopté.

(*La Ferme Suisse*).

Avis à nos industriels des hautes montagnes.

Culture du Topinambour. — (1) L'on ne saurait trop rappeler quel intérêt doit s'attacher, de nos jours, à la culture des plantes nourricières des animaux, dit un cultivateur de la Haute-Saône, M. J. Baverey, à Saint-Germain, par Lure. C'est le bétail, en effet, qui, en attendant la vapeur, fait mouvoir nos manèges, nos voitures et toute l'artillerie aratoire; c'est par lui que nous avons les flots de lait qui nous procurent beurre, fromages et autres extraits; c'est lui aussi qui porte, par l'engrais, la fertilité dans nos champs et l'abondance dans nos greniers. Enfin, il est juste de dire que c'est par les animaux bien nourris et bien entretenus que se soldent en bénéfice nos opérations agricoles.

N'est-ce pas suffisant pour nous déterminer à nous occuper sérieusement des plantes propres à nourrir les animaux de la ferme?

Parmi les plantes-racines, qui sont éminemment propres à cette destination, le premier rang doit-être donné au topinambour, qui ne le cède en rien à la betterave comme production et valeur nutritive, non plus qu'au maïs-fourrage, avec lequel il a cela de commun qu'il donne des tiges servant à la nourriture et se prêtant parfaitement à la conservation par l'ensilage ou les meules.

Je ne dirai rien de la valeur des tubercules ni de leur propriété étonnante de bien nourrir toute espèce d'animaux, ni de leur rendement

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1860 et 1874.

alcoolique en distillerie : ce sont des choses dont on parle souvent et bien connues d'un grand nombre de cultivateurs. Mais ce qui pourrait n'être pas si bien connu, c'est le parti que l'on peut tirer des tiges du topinambour, c'est la manière de s'en servir et de les utiliser.

Les 60,000 pieds qui couvrent ordinairement un hectare donnent aux plantations du topinambour l'aspect d'une forêt; là, en effet, vous trouverez comme dans la forêt, tout ce qui peut-être utile ou nécessaire à la ferme. Je le répète, la tige du topinambour est très-recommandable comme fourrage, et cela d'autant plus qu'elle nous arrive en pleine arrière-saison. Comme litière, l'hectare vous donne 8,000 kilog. de tiges valant la paille et aussi facilement transformable que celle-ci. C'est un respectable appoint qui peut souvent nous tirer d'embarras. On peut aussi manquer de bois à brûler : ici comme ailleurs, le topinambour vous procurera un feu vif et clair par le moyen de 600 fagots que vous récolterez par hectare. C'est un sérieux complément dans la provision de combustible.

Le jardin demande souvent aussi des soutiens, des tuteurs, des rames pour soutenir les plantes légères et flexibles : votre forêt artificielle vous rapportera tout cela.

On peut également en faire des abris, des auvents, des couvre-espalliers, en rapprochant les brins et en les fixant ensemble par le moyen de paille, ficelle ou fil de fer. Je pense même que les vigneronns feraient bien de les utiliser à faire des capuchons qui protégeraient leurs vignes au printemps. Ces petits engins se construiraient en prenant la partie supérieure de la tige qu'on lierait par le sommet en rapprochant et liant la base par un moyen quelconque. Dans ce dernier cas, il serait bon, pour en augmenter la durée, de leur faire subir un bain de sulfate.

N'est-ce pas avec raison que l'on pourrait dire du topinambour qu'il est une corne d'abondance et de surprise?

(*La Ferme Suisse*, n° 6, 1878).

Le Manquant dans les tonneaux. — Il n'est pas rare, lorsqu'on reçoit un tonneau de vin, de trouver un manquant de plusieurs litres, ce qui constitue une perte sérieuse pour le consommateur. Cette perte provient quelquefois d'une fuite et le plus souvent du fait de ceux qui ont manipulé le tonneau ou qui en ont opéré le transport. C'est un impôt de voyage; aussi donne-t-on à cette perte le nom de *creux de route*. Ne serait-il pas possible de savoir à quoi s'en

tenir à ce sujet et se rendre compte de la quantité de vin qui a disparu du tonneau? Rien n'est plus facile, dit M. Joubert : On place les tonneaux d'aplomb sur un sol bien nivelé; avec une vrille, on fait un trou à côté de la bonde, sur le point le plus élevé de la circonférence extérieure; on introduit par ce trou dans le tonneau un petit tube de verre ouvert par les deux bouts; lorsque l'extrémité inférieure de ce tube a touché le liquide, on ferme avec le doigt l'ouverture supérieure du tube qu'on retire de la futaille. On mesure la distance entre le niveau du liquide contenu dans le tube en verre et le niveau extérieur de la bonde; on trouve, par exemple, par cinq pièces ainsi expérimentées, 2, 5, 7, 9 et 13 centimètres; on déduit d'abord 1 cent. pour l'épaisseur de la douve, puis on compte le manquant de la manière suivante pour une pièce de 228 litres : 0 m. 01, 1 litre; 0 m. 05, 9 l.; 0 m. 07, 14 l.; 0 m. 09, 20 l.; 0 m. 12, 30 l.; etc.

Comme on le voit, ce procédé fort simple peut-être appliqué sans occasionner aucune dépense, et si ceux qui font des transports savaient qu'on l'emploie toujours, ils se tiendraient peut-être beaucoup plus sur leurs gardes.

L. DE VAUGELAS.

(Revue d'Économie rurale).

Mobilier scolaire. — En 1873, 1876 et 1877, la Société a appelé l'attention de ses membres sur les réformes hygiéniques à introduire dans le mobilier des écoles. Aussi croyons-nous devoir reproduire l'article suivant du *Bien Public* de Paris :

La question du mobilier scolaire commence à préoccuper tous les amis de l'enseignement. Cette question est, en effet, d'une importance capitale pour la santé de la jeunesse scolaire. Une attitude vicieuse peut avoir des conséquences graves et exercer une influence funeste sur le développement physique : souvent on a remarqué chez les jeunes gens de 12 à 15 ans des déviations de la colonne vertébrale.

Ce sont les tailleurs surtout qui, en prenant à quelques mois d'intervalle la mesure des enfants, sont à même de constater ces déformations, dues très-souvent à des attitudes vicieuses prises à l'école dans un âge tendre.

Le comité médical de Leipzig a cru devoir publier à ce sujet un mémoire dont nous croyons utile de donner une analyse sommaire.

Il arrive fréquemment, comme le remarque avec raison le mémoire en question, que des parents se plaignent des attitudes vicieuses que prennent leurs enfants en écrivant et des déviations de la colonne ver-

tébrale qui en résultent; généralement ils accusent dans ces cas la négligence des instituteurs et le défaut de surveillance de la part de ceux-ci. Ces reproches ne paraissent pas fondés. Il ne faut pas oublier que, dans beaucoup de villes, les écoles sont pourvues de vieux bancs, dont les uns, par suite de leur forme défectueuse, ne permettent pas aux enfants de prendre une attitude correcte, tandis que d'autres manquent même de dossiers; dans ce cas, toute l'application du maître sera impuissante à obtenir de l'enfant une attitude correcte.

Les parents doivent d'ailleurs songer que l'on ne peut tout attendre de l'école et qu'ils peuvent eux-mêmes, par les soins donnés à l'éducation de l'enfant, apporter à l'école un concours efficace. Naturellement, pour atteindre ce but, mis à part le temps et la bonne volonté, il faut encore que les parents sachent d'une manière certaine et précise ce qu'ils peuvent et doivent exiger de l'enfant.

Les honorables membres du comité médical de Leipzig, pour remédier à ces inconvénients, demandent qu'on se conforme, pour la construction des mobiliers scolaires, aux prescriptions élémentaires suivantes :

« 1° La différence des niveaux du siège et du pupitre doit être telle que le creux de l'estomac soit à la hauteur moyenne du pupitre;

« 2° Le pupitre doit déborder de 2 à 3 centimètres sur la partie antérieure du siège. Le siège ne peut donc être éloigné de la table, et l'on ne doit voir, en regardant de haut en bas, aucun intervalle entre la table qui sert à écrire et le banc sur lequel est assis l'enfant;

« 3° L'avant-bras de l'enfant doit reposer aux deux tiers de la longueur sur le pupitre, le coude restant libre;

« 4° Le papier ou l'ardoise doit être légèrement incliné vers le haut de la table et à gauche;

« 5° Le torse doit être maintenu droit, la tête seule penchant légèrement en avant. Pour faciliter cette position à l'enfant, il est bon qu'il puisse appuyer le bas des reins, c'est-à-dire la région des lombes;

« 6° Si les pieds de l'enfant n'atteignent pas le sol, il faut lui donner un tabouret; mais la hauteur de ce dernier doit être telle que l'avant de la cuisse ne soit pas détaché du siège. »

Comme on peut le voir, toutes ces prescriptions sont faciles à observer avec un peu de soin dans les familles; il suffira de donner aux enfants des bancs convenables et de leur faire prendre, par une active surveillance, l'habitude d'une position rationnelle. Quant à l'école, il va de soi que l'instituteur ne pourra obtenir une bonne tenue de l'enfant, que s'il dispose de bancs adaptés à cet usage.

RECETTES ET PROCÉDÉS UTILES,

PAR LE MÊME

Lavage des Tonneaux à mauvais goût. — Le nettoyage des tonneaux à l'eau est souvent insuffisant quand la fûtaille a contracté un mauvais goût de sec ou de moisi. Le soufre ne suffisant pas, M. Gauthier propose le salicylate de potasse au centième de dissolution; rincer fortement après cette opération.

M. L. de Martin dit que le bisulfite de chaux ou le bisulfite de potasse est moins dangereux, et préférable comme hygiène.

On emploie la chaux en poudre pour absorber et détruire tout principe acétifiable dans les celliers. Avec cela on évite la production de moisissures dangereuses. Le badigeonage à la chaux des foudres dont le contenu s'est aigri, suivi de lavage, est une excellente manœuvre et un bon nettoyage.

(Société de Viticulture, etc., de Brioude).

Emploi de la Pile voltaïque. — On s'en sert aux Etats-Unis pour la coupe des arbres : on prend une pile voltaïque et on rejoint les deux pôles par un fil de platine chauffé à blanc. On appuie ce fil contre l'arbre et on tire. Le fil passe à travers le bois et le brûle rapidement. On coupe ainsi en deux, en moins d'un quart d'heure, un arbre dont les bûcherons les plus habiles n'auraient pas raison en trois ou quatre heures.

(Bulletin de la Société des Agriculteurs de France).

Dégorgement des Fûts neufs. — Il est nuisible à la qualité des liquides de les loger dans des futailles neuves, sans leur avoir au préalable enlevé leurs principes extractifs les plus solubles et les plus désagréables. On y réussit en versant dans le fût un seau d'eau chaude, où on a eu le soin de faire dissoudre deux petites poignées de sel de cuisine, en agitant le baril de tous côtés et en faisant reposer pendant quelques heures cette eau salée. On finit par rincer le baril à l'eau fraîche pour le débarrasser des matières dissoutes et du goût d'eau salée.

(Journal de la Vigne et de l'Agriculture).

EN FRANCHE-COMTÉ.

FACÉTIES, PROVERBES ET TYPES POPULAIRES.

Si un célèbre historien moderne (1), qui n'appartient pas à notre province, a pu dire avec vérité : « *La vieille Séquanie est peut-être le pays le plus gaulois de France par la conservation des traditions* ; » si la Franche-Comté est encore le pays du franc rire, et *s'il s'y débite en un mois*, comme l'affirme le sieur Des Accords, « *plus de braves et facétieux brocards qu'on n'en saurait écrire en un an* (2) », je me plais à espérer un accueil favorable pour cette simple causerie sur l'ouvrage d'un compatriote.

Celui qui, tout en se divertissant, voudrait faire une étude sérieuse et profonde sur le caractère et les mœurs des Franc-Comtois, n'aurait qu'à feuilleter dans un moment de loisir le petit livre que M. le Dr Perron, de Besançon, a publié naguère sous ce titre : « *Proverbes de la Franche-Comté, études historiques et critiques* (3).

C'est, j'ose le dire, un des ouvrages les plus intéressants que nous possédions sur notre province. Ces proverbes ou dictons populaires de la Franche-Comté expriment, en effet, ainsi que le remarque très-judicieusement M. Perron, « toutes les naïvetés de notre race, son génie original et réfléchi, ses préjugés, ses défiances et son scepticisme, en même temps qu'ils attestent sa ténacité et son ferme bon sens. »

Rien n'est plus simple et plus recommandable que la méthode adoptée par M. Perron pour la classification des proverbes qu'il a recueillis en Franche-Comté. Une première série comprend les présages ou prétendues remarques astrologiques faites par nos anciens pour prédire l'abondance ou la disette, le beau ou le

(1) M. Henri Martin.

(2) Ern. Courbet, Les Apophthegmes du St Gaulard.

(3) In-8° de 150 p., en vente, à Paris, chez Honoré Champion, libraire, quai Malaquais, 15, et à Besançon, chez Marion. Prix : 2 fr. 50.

mauvais temps. En voici un certain nombre qui sont bien connus et qui me frappent les yeux à l'ouverture du livre. Je les prends au hasard.

1. Saison amène moisson.
2. Pluie du matin n'arrête pas le pèlerin.
3. Temps pommelé, femme fardée (fanfardée, comme on dit)
Ne sont pas de longue durée. [dans le Jura]
4. Arc-en-ciel du matin
Fait virer le moulin.
5. Arc-en-ciel du soir
Tarit l'abreuvoir.
6. Quand il tonne en mars
Il faut dire hélas !
7. Quand il tonne en avril
Il faut se réjouir.
8. Il n'est si gentil mois d'avril
Qui n'ait son chapeau de grésil.
9. S'il pleut le jour de S^t-Médard (8 juin),
Il pleuvra quarante jours plus tard.
10. Il n'y a pas de si petit samedi
Que le soleil ne luise à midi.
11. Tel Saint-Laurent (10 août),
Tel dernier temps.
12. Quand il pleut en août,
Il pleut miel et bon *mout* (jus du raisin).
13. A la Saint-Michel (29 septembre),
La chaleur remonte au ciel.
14. A la Saint-Remy (1^{er} octobre),
Tous perdreaux sont perdrix.
15. La mère manquerait plutôt à son enfant
Que la pluie au gi-blanc (à la gelée blanche).
16. Petite pluie abat grand vent.
17. Quand la lune se refait par le beau,
Dans trois jours on a de l'eau.

Etc., etc. Je bornerai là ces citations, que je pourrais si aisément multiplier.

Une seconde série comprend les préceptes relatifs à l'économie, à la santé ou à la morale, maximes dogmatiques formulées en proverbes depuis des siècles. Exemples pris çà et là :

1. Achetez vigne plantée et maison bâtie.
2. Le train mange le train.
3. Douze métiers, treize misères.
4. La Toussaint venue,
Quitte ta charrue.
5. A la Sainte-Catherine,
Tout bois prend racine.
6. A la Saint-Barnabé,
La faux au pré.
7. Pour faire de bons vins blancs,
Il faut qu'à la Saint-Jean
Le verjus soit pendant.
8. A l'Ascension,
Les cerises sur le pont.
9. A la Pentecôte,
La fraise est à mi-côte.
10. La bonne nourriture
Fait la belle créature.
11. C'est en forgeant qu'on devient forgeron.
12. C'est au pied du mur qu'on connaît le maçon.
13. Si l'on attachait toutes les bêtes, les cordes coûteraient
[trop cher.
14. Les nouveaux venus
Font les cimetières bossus.

Etc., etc. J'ai hâte d'arriver à la troisième série.

La troisième série, non moins curieuse que les deux premières, dont je ne puis donner qu'une idée très-imparfaite par ces extraits faits au courant de la plume, comprend tous les quolibets

et mots pour rire, les épithètes plaisantes, satiriques ou louangeuses que M. Perron nomme proverbes humoristiques. Il y en a sur les femmes, sur les hommes, sur quelques professions exercées par les gens du peuple et sur quelques noms de famille bien connus. Un paragraphe de cette série est intitulé *Quolibets sur les pays*; et ce n'est pas sans éprouver un vif sentiment de curiosité satisfaite, qu'on y retrouve ces dictons que je note, en courant au plus pressé :

Abbenans.	Les chancres d'Abbenans.
Alaise.	Les mendgeons de kermeuches. (Mangeurs d'écume de beurre fondu).
Athose.	Les chats d'Athose.
Authoison.	Les gravisseurs ou sorciers d'Authoison.
Baume-les-D.	Les craquelins de Baume.
Beaumotte.	Les sorciers de Beaumotte.
Bolandoz.	Les joueras de Bolandoz (joufflus, scrofuleux).
Bonnay.	Les gâteaux de Bonnay, où il y a à mordre [jusqu'au nez.
Buffard.	Les mange-murie de Buffard.
Champlitte.	Les ânes de Champlitte.
Chanans.	Les cros (corbeaux) de Chanans.
Chissey.	Les fous de Chissey.
Cubry.	Les chenillots de Cubry.
Cubrial.	Les embourbés de Cubrial.
	(De Cubry à Cubriau, Le diable n'a fait qu'un saut).
Cuse.	Les puces de Cuse.
Etrabonne.	Les loups d'Etrabonne. Id. de Nans, d'Onans.
Etray.	Les <i>renaichies</i> (sournois) d'Etray.
Fontaine.	Les culs brûlés de Fontaine.
Fourgs.	Les bouris des Fourgs.

- Frambouans. Les poëlies (march^d de poix) de Frambouans.
Gouhelans. Les lambins de Gouhelans.
Gondenans-l-M. Les houtotes (porteurs de petites hottes,
c'est-à-dire vigneron) de Gondenans.
Héricourt. Les traîne-sacs d'Héricourt.
Huanne. Les messieurs d'Huanne.
Mercey. Les templiers de Mercey.
Mésandans. Les orgueilleux de Mésandans.
Mondon. Les fous de Mondon, id. de Venise.
Mesmay. Les taquins de Mesmay.
Montbéliard. Les chirs (sires) de Montbéliard.
Montbozon. Les biscuits de Montbozon.
Montfort. Les sorciers de Montfort.
Montmartin. Les bêtards (ou bâtards) de Montmartin.
Ougney. Les culs fouettés d'Ougney.
Palise. Les bonnes gens de Palise.
Pretin. Les ânes de Pretin.
Puessans. Les sensuels de Puessans.
Ruffey. Les Vandales de Ruffey.
Salins. Salinois mange-chats.
Sarraz. Les sangliers de Sarraz.
Soie. Les carottiers de Soie.
Trouvans. Les incrédules de Trouvans.
Uzelle. Les boucs d'Uzelle.
Valdahon. Les bœufs du Valdahon, dont le meilleur ne
vaut pas l'autre.
Vercel. Le pain-d'épice de Vercel.
Vernier-Font. Traîne mitaine, c'est-à-dire galeux.
Viéthorey. Les belles filles enroselées.
Etc., etc.

Celui qui se donnerait la peine de chercher trouverait encore, après M. Perron, une quantité prodigieuse de ces quolibets et dictions sur les villages de notre contrée, comme il trouverait une foule d'autres *proverbes humoristiques*.

Certains critiques pourront peut-être reprocher à M. Perron d'avoir recueilli çà et là quelques trivialités sans valeur et de n'avoir pas reculé devant la crudité de certaines locutions populaires. Il faut au contraire, ce me semble, pour être équitable envers un patient collectionneur, reconnaître qu'il a dû faire plus d'un pénible sacrifice aux convenances publiques et au respect que le français exige dans les mots (1), en s'abstenant de transcrire certaines grossièretés proverbiales qui se disent encore, mais qui ne sauraient s'écrire.

La manière dont M. Perron observe les choses ne manque ni de charme, ni d'originalité. Les détails historiques et les réflexions critiques qui entrecoupent ses dictons et proverbes offrent souvent plus d'intérêt au lecteur que les proverbes et dictons eux-mêmes.

Les anciens, observe-t-il quelque part, aimaient les jeux de mots, les équivoques et les calembours. Beaucoup de leurs dictons n'ont été goûtés qu'à cause de cet assaisonnement. La plupart des sentences, cris d'armes et devises héraldiques du Moyen-Age renfermaient un jeu de mots. Par exemple :

« *A petite cloche, grand son !* » (Armes de Granson).

« *Tôt au tard vienne !*

« *A bien tout vienne !* » (Devise de Jean de Vienne).

« *Jamais las d'hacher !* » (Devise de Jean d'Acher).

« *A tout venant beau jeu !* » (Devise de Jean de Beaujeu).

« *J'ai callu, caulx et vaudrai !* » (Devise de Jean de Vaudrey).

Etc., etc.

Si les grands seigneurs de ce temps, non-seulement ne dédai-

(1) Le latin dans les mots brave l'honnêteté,
Mais le lecteur français veut être respecté.

(Art poét., ch. II).

gnaient pas, mais recherchaient au contraire les jeux de mots pour leurs orgueilleuses devises, devons-nous être étonnés de voir l'humble peuple imiter cet exemple dans la plupart de ses facéties ? C'est ainsi que le populaire, au lieu de dire : Donner un soufflet à quelqu'un, préfère cette figure de mots : *Appliquer à quelqu'un les armes de Pesmes sur le visage*, parce que les armes de Pesmes consistent en une palme (main) en un champ de gueules. Au lieu de dire qu'un tel est tombé, vous entendrez tous les jours le peuple de nos villes employer de préférence cette tournure : *Il a pris un billet de parterre*.

Oui, le peuple s'est toujours fait un jeu des mots à double sens, et en Franche-Comté comme à Athènes, à Rome et à Paris, il préfère Aristophane à Ménandre, Plaute à Térence, le mot bouffon à la pensée comique.

Les dictons et les proverbes qui figurent dans le recueil de M. Perron ne sont point, tant s'en faut, les seules curiosités de nature à intéresser le lecteur de cet ouvrage. On y trouve, en effet, çà et là, un certain nombre de types populaires très-heureusement esquissés.

Qui de nous ne connaît, par exemple :

1. *L'Oquelle*. (On dit un *oquelle* dans les dialectes comtois qui appartiennent à la langue d'*oil*, et *oquallet* dans ceux de la langue d'*oc*. On trouve *oquallet* dans les Noëls de Vanclans. M. Perron écrit *auquel*). *L'Oquelle* est un homme qui a la mauvaise habitude de perdre son temps à causer ou à boire hors de chez lui. Il ne connaît pas le prix du temps. S'il a eu soin de prendre une montre, il a oublié de la remonter. *L'Oquelle* est un homme sur l'exactitude duquel on ne saurait donc compter. Il n'est jamais qu'intempestivement à une affaire. Il n'arrive pas quand on l'attend quelque part. Il arrive quand on ne l'attend plus, et, une fois venu, il ne sait pas s'en aller.

2. *L'Atout*, qui est proprement un âne, une bête de somme, un mauvais cheval, est, au figuré, un homme grossier, un vaurien, un propre à tout et bon à rien. C'est un homme sans foi ni loi,

qui n'est point reçu dans la bonne compagnie et auquel il n'est pas prudent de se fier.

3. L'*Atrelu* ou *astrelu* est un écervelé, un lunatique, dans un état de demi-folie, sous l'influence des astres. L'abbé Dartois faisait venir ce mot de *astrum*, latin, astre, ou de *astrosus*, basse latinité, lunatique.

4. Le *Quenillot* est un homme qui *quenille*, qui ne sait s'occuper que de *quenilleries*; ces termes appartiennent à nos dialectes. Le *quenillot* est laborieux; il travaille toujours, mais il perd sa peine à des bagatelles, à des futilités. Il ne s'occupe que des petits côtés de toutes choses et néglige toujours le principal pour l'accessoire. C'est une variété du vêtilleur.

5. Le *Cudot* est un homme auquel il manque ce que l'on nomme en assez mauvais français le sens pratique des affaires de ce monde, ou mieux encore le côté pratique du génie, comme dit Emile Augier dans maître Guérin. Le *cudot* est, pour cette raison, plus à plaindre qu'un orphelin. Un joli proverbe franc-comtois le dit en effet :

« *E y ait pus de pidie ai in cudot*
« *Qu'ai tn orphenot.* »

Le *cudot* ne sait conclure que de mauvais marchés; il ne sait faire que des *cudes*, c'est-à-dire de ruineuses spéculations. C'est lui qui troque son cheval borgne contre un aveugle et son bon couteau contre une *aulemelle* (vieille lame usée). C'est pour lui qu'a été fait ce vers devenu proverbial :

« Semez de la graine de niais, il poussera des actionnaires. »

L'expression de *cudot*, qui est propre au dialecte de la Franche-Comté, dérive, dit-on, du vieux mot français *cuidier*, qui signifie croire, penser, ou de *cuidance*, qui voulait dire imagination, pensée. Le français moderne paraît avoir tiré de la même racine le mot *outrécuidance*, signifiant présomption, prétention exagérée, pensée qui vont trop loin. Il faudrait de longues pages pour contenir l'histoire de toutes les *cudes* que le peuple attribue aux *cudots*. Citons-en une entre mille.

Un *cudot* donc, puisque *cudot* il y a, possédait autrefois un bon petit domaine dans un des climats les plus fertiles et les plus heureux de notre province. Il le vendit à vil prix, pour construire à grands frais un méchant moulin sur le bord d'un ruisseau perdu au fond des bois, dans une gorge sauvage. A peine l'usine fut-elle bâtie et mise tant bien que mal en état de roulement, qu'une grande sécheresse survint, au point que, faute d'eau, le moulin neuf n'était pas dans le cas de moudre le plus petit grain de blé. L'infortuné meunier gémissait nuit et jour, car le chômage, en se prolongeant, allait le réduire à la dernière misère, lui, sa femme et ses enfants. Une nuit qu'il ne dormait pas, il croit entendre des gouttes de pluie fouetter les vitres de la fenêtre. L'aîné de ses enfants, se réveillant tout-à-coup, appelle son père dans l'obscurité et lui dit : « Père, quel nom faudra-t-il donner à notre moulin ? » — « *Ecoute s'il pleut !* » répondit le pauvre *cudot*, plus attentif au bruit de la pluie qu'à la question de l'enfant. — « *Ecoute s'il pleut !* » observe aussitôt la mère, qui ne dormait pas non plus ; ce nom convient merveilleusement à notre moulin, il faut le lui donner. Et le moulin du *cudot*, que chacun connaît, reçut en effet ce nom sous lequel on le désigne encore aujourd'hui. Ce nom parut si heureusement appliqué à la chose, que, depuis ce temps-là, on a conservé chez nous l'habitude d'appeler tout moulin qui chôme en temps de sécheresse : *le moulin d'écoute s'il pleut*.

6. Connaissez-vous *Jacques-d'aille* ou *Nigue-d'andouille* ? C'est encore une figure populaire. On trouve aussi dans nos dialectes, pour la désigner, ces expressions : *niguedouille*, *niguedouillasse* et *nigusse*. Nos linguistes Bullet, Monnier et Dartois n'ont pas dédaigné, dans leurs savants ouvrages, de rechercher la racine et le sens de ce mot et de ses variantes. Ne parlons ici, si vous le voulez, ni de radical, ni de métaplasme, ne nous occupons que de la signification de ces termes dialectiques. Or, pour le peuple qui en fait usage, ces mots *Jacques-d'aille*, *niguedouille*, *niguedouillasse*, *nigue-d'andouille* et *nigusse* sont synonymes de benet, nigaud, niais, sot et gauche. *Jacques-d'aille* est si sot et

surtout si gauche, que c'est de lui qu'on dit : *Il est adroit de ses mains comme un porceau de sa queue.*

7. Le *Caillet* est une autre variété de l'espèce. C'est un personnage ridiculement naïf, qui marchande un chevreau sur la foire et qui demande si on ne peut pas lui donner un veau par-dessus le marché. On dit proverbialement *les cayets* ou *cayeux d'Arçon*.

8. Le *Grille-besace* a beaucoup plus de finesse. C'est un homme qui fait parade de sa gueuserie pour en tirer profit. Nous disons dans notre dialecte *faire griller sa besace*, pour secouer avec bruit les croûtes de pain dur qui se trouvent dedans, et par le fait, inspirer pitié aux âmes charitables. Les localités où fourmillent les *grille-besaces* sont heureusement rares en Franche-Comté. La mendicité n'y fleurit guère que dans les pays où se trouvaient au Moyen-Age des couvents de moines mendiants. La pauvreté n'est pas un vice, on l'a dit et répété, mais il ne faut pas non plus vouloir ériger la mendicité à la dignité d'une vertu. Elle est souvent une nécessité qu'amène avec soi la maladie et la vieillesse, et c'est alors qu'il faut écouter cette voix qui nous crie d'en haut :

- « De votre superflu, riches, donnez un peu !
- « Donnez ! la main du pauvre est le trésor de Dieu. »

Mais la mendicité est aussi bien souvent la sœur de la luxure, la compagne de la gourmandise et la fille de la paresse. On signalait autrefois en exemple les gueux ou grille-besaces de Bretigney. Ils avaient, dit-on, une recette pour se couvrir le corps de plaies et d'ulcères, au moyen desquels ils émouvaient le peuple à compassion et se procuraient d'abondantes aumônes. On ajoute qu'ils se servaient à cette fin de la racine d'une espèce de renoncule qui croît en abondance sur les rives du torrent de l'Audeux. « Ils s'en frottaient les bras ou cuisses pour se les exulcérer, afin d'exciter la pitié des gens. »

9. Qu'est-ce maintenant qu'un *Naquet* ? C'est un homme de peu d'importance, de mince étoffe, petit, chétif, faible, *homonculus*, qui est morveux ou qui saigne du nez. — (N'en déplaise au fougueux tribun de Vaucluse, qui est affublé de ce joli nom).

10. Voici ce pauvre *Jean Tireguille*, qui n'a ni fric, ni frac, qui n'a ni frettu, ni brettu (1), qui n'a pas de quoi mettre un loup en faction sur ses terres, qui n'a pas sur terre de quoi placer un hareng debout, qui n'a pas un endroit où planter son doigt, à moins qu'il ne se le mette au derrière, etc. Quand *Jean Tireguille* saute, on dit que tout son bien est en l'air. C'est *Jean Tireguille* enfin qui donne à sa fille, en la mariant, trois sous moins six blancs (2 s. 1/2); lesquels reviendront à ses parents si elle meurt sans enfants.

11. Le *Trouillebandon* est de tous les pays, car tous les pays sont assortis. C'est un homme de dissipation et de plaisir. Il est de toutes les sauces et de toutes les orgies. Pas de noces, de fêtes, de baptêmes, de boudins sans lui, à trois lieues à la ronde. C'est un joli cœur, un beau danseur, un infatigable joueur de quilles, un fort chanteur, un gai convive, toujours pourvu d'un appétit de maçon et d'une soif de sonneur. Il accompagne surtout et encourage admirablement les jeunes gens de sa connaissance qui vont en blonde. C'est lui qui, au besoin, se charge de porter la parole quand il s'agit de faire la demande en mariage pour un prétendant trop timide. Faut-il même opérer quelque enlèvement, c'est encore le *trouillebandon* qui joue d'audace et qui exécute le coup de main.

12. Le *Gouilland* n'a pas la tenue du *trouillebandon*, tant s'en faut. C'est un homme qui court les foires et les marchés, qui s'attarde et s'enivre dans les mauvais lieux et que l'on retrouve quelquefois le lendemain matin couché dans quelque *gouillet* ou *gouillat*, mare bourbeuse au bord des chemins, d'où serait tirée précisément l'expression de *gouilland*, homme qui se vautre dans les *gouillats*.

(1) *N'aivoi ne frettu ne brettu* signifie n'avoir rien. Cette expression se trouve dans les Cantiques ou Noëls de Vancians de l'abbé Humbert. *Freleu*, substantif féminin, veut dire friche à Vernierfontaine, près de Vancians. On dit n'avoir ni *frustu* ni *brustu* à Baume-les-Dames. *Fretu* signifie aussi haillon. Ce vieux mot de notre dialecte n'a laissé qu'un dérivé : *enfretouillie*, tête entrefoillie, tête enveloppée d'un linge, d'un haillon, d'un horipal, mouchoir des Indes, madras.

13. L'*Avale-royaume* ou *avale tout cru* est un goinfre, un glouton, un sac sans fond qui est toujours affamé et altéré, et duquel les ménagères parcimonieuses disent *qu'elles auraient meilleur temps et plus vite fait de le charger que de le remplir* (rassasier).

14. L'*Ambouaille* est un homme court d'esprit, pesant et affreusement laid de visage qui, au lieu de faire sa besogne, s'oublie les trois quarts de la journée à écouter niaisement et la bouche ouverte les propos les plus saugrenus des goguenards de chantiers. C'est une variété du badaud. Dans le dialecte de Franche-Comté, *ambouaille* signifie aussi épouvantail, au propre et au figuré.

15. Le *Cogfredouille* est un personnage indiscret et inconvenant, un touche à tout, qui tâte l'œuf au ventre de la poule et qui, par ses manières indignes d'un homme retenu, excite souvent la colère des honnêtes femmes.

16. Enfin, pour ne pas pousser trop loin cette énumération, relevons encore le trait caractéristique du *Toque-berré*, marieur indécis, qui va de maison en maison pour chercher, comme on le dit, chaussure à son pied. Il faut savoir que le *berré* est une porte extérieure à claire voie, qui empêche la volaille d'entrer, sans intercepter l'air ni la lumière. Les *toque-berrés*, dit M. Perron, forment une classe d'esprits faibles dont la physiologie serait intéressante à faire. Ils sont absolument voués au célibat, à moins de force majeure.

Lorsque M. Perron, qui a passé le temps de son enfance au village, veut nous faire connaître ce qui se dit et se fait d'ordinaire dans les longues veillées d'automne et d'hiver, il ne nous fait pas des descriptions de fantaisie, il ne nous fait pas des histoires au goût de celles qu'on peut lire dans les romans du jour. Non, son tableau de la veillée est aussi simple et aussi modeste que la réalité même. Il est pris sur nature. Il n'est éclairé que par cette lampe fumeuse en cuivre que l'on accroche au coin de l'âtre, dès la St-Leu, 1^{er} septembre,

« *Ai lai saint Leu,*

« *Lai lampe au kieu* (clou). » (1)

et autour de laquelle on se range pour teiller le chanvre, débourrer le turquie, aiguïser les échalias, filer l'*œuvre* ou les *étoupes*. Les voisins arrivent et prennent des sièges, s'il en reste. « Entrez, entrez les gens, plus on est, plus la fête est belle. » Quand il n'y a plus de place sur les chaises et sur les bancs, on s'assoie sur les fagots. Combien il y a de vie et de gaieté dans cette grande cuisine où, tout en travaillant sans fatigue, on raconte les nouvelles du jour et les vieilles histoires d'autrefois. Puis viennent les chansons, les charades, les *ridles* et les *devinettes*.

Quand la soirée se prolonge un peu, on épuise le répertoire. On dit et l'on redit tout ce que l'on sait, depuis la chanson du *Rouge-Poulot*, du *Biquet* ou du *Petit Cocheri*, jusqu'aux légendes qui font peur, comme celles des dragons, des revenants, des voleurs, des fées, des *Vouvres* et des *Loups-garous*.

L'histoire de *Freguille-Poussot* n'est peut-être pas la moins intéressante. M. Perron a fort joliment dessiné le portrait de ce diabolin populaire.

« Voyez-vous d'ici un petit lutin, *Freguille-Poussot*, à la mine éveillée, sautillant et vif comme un écureuil, grand comme rien, gros à l'avenant, la tête, une vraie tête d'enfant, ornée plutôt que couverte d'un petit *colurot* rouge : c'est l'enfant-fée, c'est le farfadet, c'est le foulot. Il saute par les trous du grenier, il grimpe et descend par les cheminées, il entre par les chatières, il se glisse par des fissures incroyablement petites : c'est un vrai passe-partout. Il court la nuit sur les râteliers et les crèches; il fouille dans le coffre à serrer l'avoine; il en régale à bouche que veux-tu ses bêtes favorites, qui sont dodues et qui ont le poil luisant, tandis qu'il en prive les autres. Il noue la crinière ou la queue des chevaux pour s'y faire des balançoires. Il perd ou cache la *courgie* (le fouet), embrouille les rênes, égare les harnais..... Il n'est pas de sottise que ce lutin n'imagine pour tourmenter la nuit les pau-

(1) A la Saint-Leu (1^{er} septembre), la lampe au clou.

Ce proverbe enseigne que les veillées commencent à cette époque.

vres diables qu'il prend en grippe, particulièrement les gens qui n'ont pas de tête ou qui boivent un coup de trop. »

Veut-on prouver que ce nabot si guilleret tient du diable ? quel-qu'un se charge de raconter sans rire l'histoire de la *Jâquotte Prenant*.

« La *Jâquotte Prenant*, qui est morte depuis bien des années, s'en allait un jour au moulin porter sa mouture. On allait ainsi au moulin dans le vieux temps, pour y faire moudre une mesure : les meuniers étaient si voleurs alors ! A deux pas du chemin, elle aperçut à gauche, sous un buisson d'*uzerolle* (érable), un linge avec un petit enfant dessus. « Bien sûr, pensa-t-elle, c'est une gaupe à soldats qui aura déposé là cette pauvre *ungeotte* ! » La bonne femme cacha donc son petit sac de mouture derrière le buisson, et, après avoir enveloppé l'enfant dans son tablier, elle rentra dans sa *cadaule* (maisonnette). La pauvre petite créature du bon Dieu devait avoir faim. La *Jâquotte*, dans un *vire-main*, eut fait réchauffer le *paipai* (bouillie de farine et de lait) dans une écuelle. Puis, au moment de donner la première becquée avec la petite cuiller de buis, en bonne chrétienne qu'elle était, elle fit un signe de croix.... A l'instant, le fouldot, car c'était lui, s'élance comme un chat effarouché par le manteau de la cheminée, et se posant debout sur un quartier de lard, il crie à la *Jâquotte* avec un ricanement :

« Te lou maingeraï, ton paipoutot. »

(Tu la mangeras ton écuelle de bouillie).

Malheureusement — et c'est la seule critique que nous nous permettrons sur le travail si intéressant de notre compatriote, — la lecture de cette page rappelle involontairement à la mémoire cette délicieuse nouvelle écossaise qu'a écrite Ch. Nodier et qu'il a intitulée *Trilby* ou *Le Lutin d'Argail*. Et il n'est pas aisé, je vous assure, d'intéresser à *Freguille Poussot* des gens qui peuvent avoir aimé *Trilby* jusqu'à la folie.

Ch. THURIET.



BULLETIN

DE L'ÉCOLE DE FROMAGERIE DU JURA

Au mois d'avril dernier, lorsque je cherchais à démontrer à Messieurs les membres du Conseil général la nécessité de la création d'une Ecole de fromagerie dans le département, j'affirmais que notre beurre du Jura était si mal préparé, qu'il était classé à Paris parmi les beurres de qualité inférieure, où il resterait longtemps relégué, si on ne parvenait à établir une Ecole de fromagerie indispensable dans notre pays, pour y perfectionner la fabrication du beurre et du fromage. J'ajoutais que, toutefois, notre beurre bien préparé soutiendrait honorablement la lutte, non-seulement avec les beurres de Bretagne, mais encore avec certains beurres de Normandie, et se rapprocherait peut-être, plus que nous n'oserions l'espérer, des beurres de Gournay et d'Isigny.

Six mois s'étaient à peine écoulés, que notre Ecole de Champvaux, qui ne fonctionnait que depuis quatre mois et demi, obtenait, au Concours des beurres et fromages de l'Exposition universelle du 15 octobre dernier, un succès qui a pleinement justifié mes prévisions. Classé dans les *beurres frais de provenances diverses*, c'est-à-dire concourant avec tous les beurres étrangers et ceux de toute la France, moins les beurres de Normandie, de l'Oise et de Bretagne, en un mot, avec un nombre considérable de concurrents, notre beurre de Champvaux a eu l'honneur insigne d'obtenir le premier prix.

Nous savons donc aujourd'hui ce que vaut notre beurre bien préparé, mais sommes-nous en mesure pour réaliser les progrès que nous avons le droit d'espérer? Nullement, et ce qui est plus déplorable encore, c'est que jamais nous ne parviendrons à obtenir un progrès sensible sur cet important article de nos productions, tant que chaque ménagère fabriquera son beurre elle-même. J'en ai donné les raisons dans les Bulletins précédents.

Telle est donc la première réforme à obtenir, mais, malheureusement, tel est aussi l'obstacle le plus sérieux que nous aurons à surmonter pour arriver à la réorganisation indispensable de nos fruitières. En effet, nos ménagères ne consentiront jamais bénévolement à abandonner la confection et surtout la libre disposition de

leur beurre, à l'aide de laquelle elles peuvent subvenir aux menues dépenses de leur ménage. Espérons que bientôt on aura trouvé le moyen de trancher cette difficulté sans trop de dommage pour nos ménagères.

Quoique moins heureux, notre fromage a figuré très-honorablement à ce même Concours. Malheureusement, tous les fromages fabriqués en juin et juillet avaient été livrés au marchand lorsque nous avons dû expédier le nôtre ; de sorte que nous n'avons pu envoyer qu'un fromage du mois d'août, trop jeune et pas assez fait, au concours du 15 octobre, où il a, toutefois, obtenu une médaille d'argent.

Les beaux succès obtenus par notre école nous autorisent à vous la proposer comme modèle d'une meilleure organisation à donner à toutes nos fruitières. Rassurez-vous, par cette réorganisation générale de toutes nos fruitières, nous ne cherchons pas à vous lancer dans des voies inconnues ; il s'agit d'une organisation qui n'est ni nouvelle, ni de mon crû ; elle est à peu près la même que celle qu'on rencontre en Suisse dans toutes les fruitières par associations. C'est aussi celles que les Sociétés d'agriculture du département du Doubs s'efforcent de répandre chez nos voisins. Cette organisation me paraît satisfaire à tous les besoins, et porter remède aux nombreux inconvénients de l'organisation actuelle de toutes les fruitières du Jura. Enfin, elle ouvre la porte à tous les progrès, porte qui leur restera hermétiquement fermée tant que nous n'aurons pas abandonné les anciens errements.

Puisque nous nous proposons pour modèle, disons deux mots de notre manière d'opérer comparée à celle de nos fruitières.

Le lait apporté au chalet est mesuré, inscrit sur le grand livre, qui reste entre les mains du fruitier, puis sur le livret, que chaque sociétaire conserve de son côté ; chacun de ces livres sert de contrôle à l'autre. Avec la taille double, le fruitier, sans y mettre de mauvais vouloir, peut inscrire ou effacer trop ou trop peu, sans qu'il soit possible de reconnaître et de rectifier l'erreur. En fabriquant tous les produits pour la société et rien pour le sociétaire, plus de bon ni de mauvais tour ; s'il arrive quelques accidents de fabrication, le dommage qui en résulte est supporté par la société, où il passe inaperçu, tandis que s'il tombait sur un malheureux faisant peu de fromage, la perte de quelques kilog. lui serait pénible à supporter ; que penser des comptes que le fruitier fait après

chaque tour de fromage? comptes que personne ne vérifie jamais; que dire de la fixation toujours plus ou moins inexacte du prix du lait lors du règlement de comptes de chaque fin d'année? etc., etc., etc. Tous ces inconvénients disparaissent dans notre organisation.

Pour moi, la voie à suivre ne me paraît pas douteuse. Espérons que, bientôt, quelques unes de nos associations s'y engageront, et auront l'honneur d'avoir donné un bon exemple et une preuve de l'intelligence de leurs sociétaires.

Du reste, notre établissement de Champvaux étant l'École de fromagerie du département, avant de prendre un parti définitif, vous pouvez la visiter et étudier son fonctionnement; c'est votre droit. Notre devoir, à nous, est de faire bon accueil aux visiteurs. Nous sommes heureux de leur donner tous les renseignements et toutes les explications qu'ils nous demandent, car nous travaillons au progrès et au perfectionnement de nos méthodes, et ne demandons qu'à les répandre dans notre Jura surtout, et ailleurs encore, comme nous avons eu déjà maintes fois l'occasion de le faire.

Occupons-nous, avant de finir, de quelques observations importantes sur le rendement de la crème pendant le mois de novembre, et de donner quelques conseils sur la manière de laver le beurre pendant les grands froids. Pour donner plus de clarté à mes explications, j'ai besoin du tableau complet des opérations pratiquées sur la crème pendant le mois de novembre: ce tableau offre, du reste, toujours quelque intérêt aux personnes qui s'occupent de la production du beurre.

Nov.	Crème barattée	en	Produit en beurre	Rendement moyen	Crème
2	39 lit. à 19° 1/2	30 m.	13 k.	1 k. de beurre pour 3 l.	
6	46 — 19°	1 heure	15 300	1 —	3
9	39 — 19°	1 h. 1/4	13 500	1 —	2 88
13	21 1/2 18° 3/4	32 m.	7 300	1 —	2 94
13	21 1/2 18°	43 m.	7 300	1 —	2 94
16	39 — 18°	2 h. 1/4	12 700	1 —	3 07
20	36 — 19° 1/2	30 m.	10 800	1 —	3 33
23	23 — 20°	15 m.	8	1 —	2 87
27	25 — 19°	40 m.	9	1 —	2 77
30	17 — 19°	20 m.	6 200	1 —	2 74

Contre mon attente, le rendement de novembre est inférieur à celui du mois d'octobre. Je crois en trouver la cause dans la manière dont on nourrit les vaches à Champvaux. Dès les premiers jours de la stabulation complète, la paille est à peu près leur seule

nourriture; aussi la quantité de lait diminue chaque jour d'une manière extraordinaire, à tel point que le 3 novembre on apportait encore au chalet 395 litres de lait par jour, et le 30, 194 litres seulement : la qualité de la crème doit diminuer aussi sous l'influence de cette nourriture; toutefois, la production moyenne de la crème est encore d'un kilog. de beurre pour moins de 3 litres de crème, et confirme la réalité des rendements que j'ai annoncés. Pourquoi au commencement du mois le rendement est-il moins riche que celui de la fin? j'avoue humblement que je n'ai pu parvenir à en découvrir la cause.

J'ai dit dans le Bulletin N° 3, qu'un barattage trop prolongé fait perdre au beurre de son poids, etc., celui du 16, qui a duré 2 h. 1/4, dont le rendement, bien inférieur aux autres, confirmait cette appréciation. Le barattage du 20 nous a donné une preuve évidente que la crème levée par le fruitier ne contient pas de lait et qu'elle est plus pure que celle levée par toute autre main, qui en contient toujours plus ou moins. En effet, notre fruitier, obligé de s'absenter pour une réunion de famille, est parti le samedi 16 et n'est rentré que le mercredi soir 20; l'élève chargé de le remplacer n'avait pas l'habitude de l'écémage; c'est pour cette raison qu'il a fallu 3 l. 33 centil. de crème pour un kilog. de beurre, 59 centil. de plus par kilog. qu'à la barattée du 30.

Sous l'influence de la rude température qui s'est prolongée pendant une grande partie du mois de décembre, puisqu'elle ne s'est adoucie que le 25, nous avons dû nécessairement porter à 15 degrés centigrades l'eau destinée aux premiers lavages du beurre, tout en abaissant petit à petit cette température de manière à pratiquer les derniers lavages à 14 degrés. D'après tout ce que nous avons dit, on voit que l'usage du thermomètre est indispensable, même pour la fabrication du beurre.

D^r BOUSSON,

Directeur de l'École de fromagerie du Jura.

17^e RÉUNION

des délégués des Sociétés savantes, à la Sorbonne, en 1879.

Par arrêté de M. le Ministre de l'Instruction publique, des Cultes et des Beaux-Arts, cette réunion aura lieu à la Sorbonne au mois d'avril 1879.

« Des lectures et des conférences publiques seront faites pendant les journées du mercredi 16, du jeudi 17 et du vendredi 18 avril. Le samedi 19 avril, le Ministre présidera la séance générale, dans laquelle seront distribués les récompenses et encouragements accordés aux Sociétés et aux Savants.

« Aux termes de l'arrêté du 26 décembre 1872 et sur la proposition des trois sections du Comité des Travaux historiques, j'ai mis à la disposition de chacune d'elles une somme de 3,000 francs, pour être distribuée à titre d'encouragement, savoir : 1^o par les Sections d'histoire et d'archéologie, *aux Sociétés savantes des départements* dont les travaux auront contribué le plus efficacement aux progrès de l'histoire et de l'archéologie; 2^o par la Section des sciences, *soit aux Sociétés savantes, soit aux Savants des départements* dont les travaux auront contribué aux progrès des sciences.

« Je vous prie, Monsieur le Président, de vouloir bien faire connaître cette décision le plus tôt possible aux Membres de votre Société et leur indiquer les jours des réunions, pour qu'ils aient le temps de préparer les communications qu'ils se proposent d'y faire. Il importe même que l'annonce de ces réunions de la Sorbonne soit l'objet d'un avertissement tout spécial, de manière qu'aucun Membre ne puisse se plaindre et arguer d'ignorance.

« HISTOIRE ET ARCHÉOLOGIE. — Les lectures faites chaque année à la Sorbonne par les délégués des Sociétés savantes ont donné lieu, dans les Sections d'histoire et d'archéologie, à quelques observations critiques dont j'ai cru devoir tenir compte. J'ai pris en conséquence, une décision, qui contribuera, je l'espère, à donner aux réunions de la Sorbonne un caractère comme un intérêt de plus en plus sérieux. En voici les dispositions essentielles :

« A l'avenir, les mémoires devront être envoyés au Ministère un mois au moins à l'avance, après qu'ils auront été, comme par le passé, approuvés par une Société savante.

« Tout envoi qui parviendra au Ministère après le 16 mars sera rigoureusement écarté.

« Les mémoires présentés devront porter sur des sujets relatifs à l'his-

toire, à la philologie et à l'archéologie. Les auteurs sont invités à s'occuper principalement des annales, des institutions, de la littérature et des antiquités nationales. La période contemporaine, à partir de 1789, reste en dehors du programme; enfin, les travaux imprimés, quels qu'ils soient, ne sont point admis.

« Les mémoires qui auront satisfait à ces conditions seront soumis au Comité, qui désignera ceux dont il sera donné lecture en séance publique.

« La durée de chaque lecture ne saurait dépasser vingt minutes. Quand les mémoires seront trop étendus, les auteurs se borneront à en donner un résumé.

« SCIENCES. — Dans la Section des sciences, les Savants des départements pourront être admis à exposer, soit verbalement, soit par écrit, les résultats de leurs recherches, lors même que ces travaux ne seraient pas inédits, mais à la condition que la publication n'en aurait pas été faite antérieurement à la réunion de 1878.

« Chaque auteur devra adresser au ministère, par votre intermédiaire, avant le 1^{er} avril, l'indication précise du sujet de la communication qu'il se propose de faire. L'ordre des communications sera réglé par le Comité, et la durée de chacune d'elles ne pourra dépasser quinze ou vingt minutes. »

Messieurs les Présidents des Sociétés savantes ont reçu des instructions spéciales dont la communication sera faite aux délégués qui se proposent d'assister aux réunions de la Sorbonne.

VITICULTURE

NOTE DE LA RÉDACTION.

Il sera consacré à l'avenir plus d'espace à la viticulture dans la partie agricole du Bulletin, qui contiendra aussi un tableau indicatif du prix des vins.

On commencera aujourd'hui par deux excellents articles empruntés à l'*Algérie agricole* : la Vigne chez les Hébreux, Conseils sur la Taille de la Vigne. Ce dernier article, écrit par un viticulteur distingué, consacre les principes de taille préconisée par le D^r Jules Guyot et par M. Fleury-Lacoste, deux auteurs estimés dont les noms ne sont pas inconnus des lecteurs du Bulletin.

La Vigne chez les Hébreux.

L'histoire de Noé, dit Louis Tavernier, est connue de tous. Mais on a généralement pas remarqué que la vigne est la première plante dont la *Genèse* mentionne la culture après le déluge. Il est donc permis de dire que la vigne a été cultivée de tout temps. Elle était en honneur en Egypte, témoin le songe de l'échanson de Pharaon, songe expliqué par Joseph.

Mais qu'elles étaient les conditions de cette culture, dont les produits étaient si beaux que les hommes envoyés par Moïse du désert pour reconnaître le pays de Chanaan durent se mettre à deux avec un levier pour porter une branche de vigne chargée de grappes?

Quoiqu'il ne fût pas entré dans la terre promise, le grand législateur des Hébreux ne négligea pas les prescriptions de la culture. Dans le *Deutéronome* (XXII, 9), il interdit de planter différents cépages dans la même vigne, sous peine de souillure. Contrairement aux idées modernes, le mélange de variétés de cépages n'était pas favorable au vin.

Il fallait attendre la récolte pendant quatre ans. D'après le *Lévitique* (XIX, 23), il était défendu de manger le fruit les trois premières années de la plantation; le produit de la quatrième était consacré à Dieu, sages prescriptions qui ménageaient l'épuisement prématuré des plants.

Les vignes étaient plus spécialement plantées sur les côtes. En effet, on lit souvent dans les livres sacrés l'expression : (Les plaines et les vignes).

D'ailleurs, Isaïe (V. 1, 2, etc.) le dit expressément, et il indique comme bonne culture d'entourer la vigne de haies (dans ce temps-là, l'altise ne devait pas exister), de choisir un terrain riche et d'en enlever les pierres.

Au centre de la vigne, on élevait une tour de garde et un pressoir. Cette coutume existait encore à l'époque de Jésus-Christ; elle est mentionnée par saint Marc (XII, 1); elle est même restée de nos jours dans la Turquie d'Europe et en Italie.

La vigne était cultivée basse et non en hautains, car les Benjamistes s'embusquèrent dans les vignobles lorsqu'ils enlevèrent les femmes de Silo (*Juges*, XXI, 20).

On plantait aussi des figuiers et des oliviers dans les vignes. La taille avait lieu au printemps. Le *Cantique des cantiques* dit positivement :

« Les fleurs paraissent sur notre terre; le temps de tailler la vigne est venu. »

Le *Deutéronome* autorise à entrer dans les vignes d'autrui et à y manger du raisin à satiété, mais il défend d'en emporter.

Les grains étaient battus avant la vendange, et celle-ci durait jusqu'aux semailles. Elle était l'occasion de fêtes et de chants, ainsi que le constatent Isaïe et Jérémie. Le grappillage était réservé à l'étranger, à la veuve et à l'orphelin, d'après le *Deutéronome* (XXIV, 21). Le raisin était foulé dans des cuves, et le vin était porté dans des outres, comme le firent les habitants de Gabon quand ils se présentèrent à Josué. On faisait des vins de diverses sortes. Chose étrange, malgré plusieurs exemples d'ivresses cités, les législateurs hébreux, pas même Moïse, qui est si minutieux dans beaucoup de détails, n'ont prescrit aucune peine contre l'abus du vin.

La vigne était l'objet de soins particuliers. Dans le dénombrement des officiers de David, on en voit un chargé de présider à la culture de la vigne et un autre préposé aux vins et aux celliers. Souvent le propriétaire donnait sa vigne en garde ou en location. Le garde recevait le cinquième du produit, car Salomon avait donné sa vigne à des gardes qui lui devaient mille pièces d'argent pour le produit et qui en conservaient deux cents pour eux (*Cantique des cantiques*, VIII, 11 et 12).

Enfin, les insectes ravageaient déjà la vigne en ce temps-là, ainsi que cela résulte de plaintes et de malédictions assez nombreuses dans l'*Ancien Testament*.

En résumé, dès les premiers âges du monde, la vigne a été honorée. Elle est devenue un symbole chrétien, et elle figure dans plusieurs des paraboles du Sauveur.

Nous avons voulu consigner cette noblesse, dont nous n'avons pas retrouvé les traces dans les écrits de ceux qui ont fait l'historique de la vigne.

CONSEILS SUR LA TAILLE DE LA VIGNE.

On doit faire l'opération de la taille à deux époques différentes. La première, que nous appelons taille sèche, doit se faire avant tout mouvement séveux. On coupe alors, le plus près possible de la souche, tous les sarments inutiles, les vieux bras, les anciens crochets, etc., et

on ne conserve sur chaque cep que les plus beaux sarments. M. Fleury-Lacoste en laisse deux; le Dr Guyot en laisse plusieurs, selon la force du cep et la vigueur du sol et du terrain.

Dans les jeunes vignes, deux sarments doivent rester dans la position verticale après avoir été nettoyés des vrilles et des contre-bourgeons qui se trouvent dans leur prolongement. Plus tard, un de ces sarments sert de branche à fruit, et l'autre est taillé à deux yeux francs pour donner l'année suivante deux nouvelles branches qui remplacent celles de l'année courante.

La seconde taille doit être faite le plus tard possible si l'on craint des gelées et la coulure. Le moment le plus favorable est celui où la vigne ne donne plus de pleurs lorsqu'on la taille. C'est donc le climat, l'exposition et le sol qui contribuent à avancer ou à retarder cette époque de la végétation. Pour être certain de procéder en temps opportun, le vigneron doit aller visiter sa vigne à l'époque où elle pleure, mais il ne doit pas encore tailler; le lendemain, ou deux jours après, il y retourne, et si la vigne pleure encore au coup de sécateur, il ajourne son opération. Lorsque les bourgeons sont bien développés et sont déjà adultes, la sève ascendante se trouve complètement absorbée et ne paraît plus au coup de sécateur, alors on taille définitivement. Le sarment le plus élevé est couché horizontalement pour servir de branche à fruit, et le plus rapproché du sol est taillé à deux yeux pour servir de branche à bois. On évite par ce procédé l'exhaussement trop prompt des ceps, puisque l'année suivante cette branche à fruit est ravalée près de la souche, ce qui diminue d'autant la hauteur du cep.

Les vignes taillées tard ne souffrent presque pas, et la floraison s'accomplit le plus heureusement possible:

La végétation des vignes soumises à la taille tardive ne laisse rien à désirer sous le rapport du bois et du fruit, si ce n'est cependant une supériorité incontestable, puisque les raisins sont toujours plus gros et plus fournis que ceux provenant des ceps taillés de bonne heure.

HORTICULTURE

TAILLE DES CHOUX (1)

Un agronome distingué, M. Victor Chatel, maire de Campandrè-Valcongrain, a fait dernièrement, à Paris, devant la Société nationale d'horticulture de France, les communications suivantes, dont l'intérêt n'échappera pas aux agriculteurs de notre contrée :

« J'ai l'honneur de soumettre à la Société nationale d'agriculture de France les résultats que j'ai obtenus dans la culture des choux potagers (*choux pommés*) par la taille, c'est-à-dire par la suppression successive de leurs feuilles inférieures.

« La tige de ces choux se compose de deux parties : la partie inférieure ou ligneuse (expression vulgaire : *boiseuse*) et la partie supérieure ou herbacée.

« C'est à peine si, sur la première, il se développe quelques chétifs rejets : très-souvent même il n'y en a pas un seul, tandis que, sur la partie supérieure ou herbacée, le bourgeon qui se trouve à l'aisselle de chaque feuille développe un rejet plus ou moins vigoureux, suivant les conditions plus ou moins favorables sous l'influence desquelles a lieu ce développement. En effet, si, comme cela a lieu généralement, on laisse les feuilles de la partie herbacée jaunir, puis souvent pourrir, alors un grand nombre de ces yeux dormants sont étouffés et pourrissent eux-mêmes ou ne produisent que de très-faibles rejets, qui souvent, aussi, sont étouffés par ces mauvaises feuilles ou par celles encore vertes qui les recouvrent.

« Frappé de ces inconvénients, j'ai appliqué aux choux pommés un système de taille, c'est-à-dire la section successive des feuilles inférieures suivant qu'elles commencent à jaunir ou qu'elles sont perforées par les limaces et conséquemment impropres à l'alimentation, ou qu'elles entravent le développement des rejets, soit en les recouvrant entièrement ou en partie, soit en attirant inutilement à elles, et sans aucun avantage pour l'avenir, une grande partie de la sève dont leur suppression fera profiter les rejets, ainsi que la pomme elle-même.

(1) Communication faite à la Société nationale d'agriculture de France, le 13 novembre 1873.

« Pour que cette opération donne ses meilleurs résultats, on doit, à peu près tous les huit jours, faire la revue des plantations de choux. Par ce moyen, les feuilles que l'on supprime n'ont pas eu le temps de se détériorer et peuvent entrer, surtout chez les petits ménages ruraux, dans la nourriture des lapins, des chèvres, du cochon, de la vache, et, hachées, dans celle des oiseaux de basse-cour.

« La sève qui, durant un temps plus ou moins long, se serait portée, comme je viens de le dire, dans ces feuilles inutiles, est appelée immédiatement dans le bourgeon qui doit, en se développant, former un rejet, hâte ce développement qui, alors, a lieu *beaucoup* plus tôt et devient *beaucoup plus vigoureux* qu'il ne l'eût été.

« Lorsque vient le moment de couper la pomme, on doit d'abord enlever les feuilles de la partie herbacée qui se trouvent immédiatement au-dessous d'elle. Leur section doit se faire avec un couteau, en ayant bien soin de laisser un petit talon d'un pouce environ de longueur, lequel, au bout de quelques jours, jaunit et se détache naturellement. Si, au contraire, au lieu de couper les feuilles encore vertes, on les arrachait, on détacherait souvent avec elles immédiatement au-dessous du bourgeon, un lambeau de l'écorce de la tige, ce qui pourrait nuire au développement de ce bourgeon, ou même l'empêcher, surtout pendant l'hiver. La plaie qui en résulte donne passage à la gelée dans l'intérieur du chou, dont la moëlle n'est plus alors préservée contre ses atteintes par l'écorce protectrice, et pourrit bientôt, ainsi que le reste de la partie supérieure de la tige.

« D'après ces explications, on comprendra facilement que quand on coupe, comme on le fait généralement, toute la partie herbacée et foliacée de la tige du chou existant au-dessous de la pomme comestible, c'est-à-dire au niveau du tronc ou partie ligneuse (*boiseuse*), on perd complètement une récolte très-abondante de magnifiques rejets, comme ceux que portent les choux *taillés* que j'ai l'honneur de vous présenter, rejets qui sont d'autant plus nombreux que la suppression de la pomme a eu lieu *plus haut* sur la partie *herbacée* de la tige. Il ne faut même pas hésiter à couper toutes celles des feuilles qui, faisant partie de la pomme que l'on coupe, ne doivent pas être mangées.

« Par les procédés de taille que j'indique, on doublera ou même on triplera généralement, en nombre et en volume, sur chaque chou, la

production des rejets. Celle-ci sera d'autant plus considérable qu'on aura, par la suppression successive des feuilles inutiles, donné en longueur à la tige herbacée un plus grand développement ; elle sera, au contraire, d'autant moindre, comme je viens de vous le faire voir, qu'on aura coupé la pomme *plus près de la partie ligneuse*.

« Il y a, je crois, dans ma découverte, un moyen pratique et économique d'augmenter considérablement, je le répète, les produits de l'une des plantes les plus utiles dans l'alimentation, surtout des petits ménages, et d'augmenter, en même temps, la quantité des feuilles qui peuvent servir à la nourriture des animaux. »

REVUE DES JOURNAUX AGRICOLES ET SCIENTIFIQUES,

PAR M. LE DOCTEUR ROUGET (D'ARBOIS), MEMBRE FONDATEUR.

Procédés nouveaux d'abattage des Animaux.

— On vient de faire en Angleterre des expériences qui, dit-on, semblent concluantes sur le moyen d'abattre les animaux de boucherie avec le plus de rapidité possible. Jusqu'ici on abat les bœufs selon trois procédés. On frappe le milieu de la tête avec une masse en fer. Le bœuf, violemment étourdi, tombe généralement ; mais si le sacrificateur est maladroit, il faut s'y reprendre à plusieurs fois et l'agonie est longue.

En Angleterre, on se sert d'un merlin terminé par un couteau circulaire. Tout va bien aussi si le garçon boucher sait bien son métier ; autrement le couteau fait une blessure dans la tête et la mort est loin d'être instantanée. Les viandes destinées à la consommation des Israélites sont abattues par une autre méthode. L'animal est soulevé par un treuil ; un mouvement brusque du treuil renverse l'animal sur le flanc droit. L'opérateur passe alors son couteau sur la gorge. Ce procédé est cruel ; il faut souvent achever le bœuf avec le merlin.

M. Bruneau a imaginé un mode d'abattage plus rationnel. On enferme la tête de l'animal dans un masque au milieu duquel, à hauteur convenable, est encastrée dans le cuir une plaque de fer qui vient s'appliquer exactement sur le front. La plaque est perforée à son centre d'un trou : par ce trou, on peut enfoncer un boulet. D'un coup de maillet, le bo-

lon pénètre de 5 à 6 centimètres dans la cervelle du bœuf. La mort est instantanée, sans la moindre souffrance apparente, ce qui est le résultat cherché : abattre l'animal, mais non le martyriser.

A Birmingham, le procédé qui vient d'être essayé est tout autre. Une commission, nommée par la Société protectrice des animaux de Londres, a expérimenté successivement toutes les méthodes connues, et elle a donné la préférence à ce nouveau moyen.

Il est bien simple. Une faible dose de dynamite est posée sur le front de l'animal. La substance explosible est reliée par un fil à une batterie électrique.

On appuie sur une touche et le bœuf tombe foudroyé.

On a pu, avec la même batterie, abattre à la fois plusieurs bœufs. La mort a lieu instantanément.

C'est la torpille appliquée à l'abattage des animaux, comme elle l'avait déjà été à l'abattage des arbres et des roches.

Ce moyen est original, simple, rationnel au fond, et il a cela de bon qu'il peut être employé par le premier venu puisqu'il n'exige ni force ni adresse.

A ce titre, nous devons penser que des essais seront entrepris en France et qu'une instruction sera publiée pour répandre partout, surtout dans les petites villes et les campagnes, le procédé d'abattage à la dynamite, au lieu des procédés actuels qui, trop souvent, imposent aux animaux un martyre inutile. (*Abeille médicale*, juin 1878).

La Trichinose en Allemagne (1). — Nous extrayons d'une chronique de M. Zundel, quelques renseignements statistiques très-intéressants sur le développement de cette maladie parasitaire, principalement en Allemagne.

Il ressort d'abord des recherches auxquelles M. le professeur Leuckart s'est livré, que dans les villes où l'inspection microscopique est organisée, on a trouvé qu'à Braunschweig, il y a 1 porc trichineux sur 5.000 de ces animaux ; à Halle, 1 sur 3.000 ; à Gotha, 1 sur 1.800 ; à Schwerin, 1 sur 550 ; à Copenhague, 1 sur 465 ; à Rostock, 1 sur 340 ; à Stockholm, 1 sur 266 ; à Kiel, 1 sur 260 ; à Lieukœping (Suède), 1 sur 63 porcs.

La fréquence des trichines semble être aussi grande dans certaines parties de l'Amérique qu'en Suède, et, suivant une communication de

(1) Voir *Bulletin de la Société* pour 1869, p. 109 et suivantes.

l'Académie de médecine de Chicago, on aurait trouvé 28 porcs trichineux sur 1.400 de ces animaux, soit 1 sur 50. Sur 210 jambons d'Amérique introduits en Suède, on en a trouvé 8 trichineux.

Il résulte de recherches statistiques faites pour la Prusse en 1876, par M. Eulemberg, que sur 1.728.595 porcs visités dans diverses localités, on a trouvé 800 porcs trichineux répartis dans 358 communes. — On a en outre rencontré la trichine 220 fois sur du lard ou du jambon d'Amérique. — En ne tenant compte que des porcs indigènes, il y a donc eu un trichineux sur 2.145 de ces animaux. C'est dans la partie orientale de la Prusse, dans la partie polonaise surtout, que l'infection a été le plus souvent remarquée.

On a compté pour toute la Prusse, environ 100 cas de trichinose humaine, dont onze cas se sont terminés par la mort. Dans le gouvernement d'Erfurth, on n'a plus constaté de cas de trichinose chez l'homme depuis que l'inspection microscopique y est introduite; et cependant, c'est dans ce gouvernement que, vers 1863, on constata presque les premiers cas de cette maladie et surtout les cas les plus nombreux.

Pour exciter le zèle des inspecteurs, on a, dans beaucoup de villes, promis une prime de 15 à 30 *marcs* à celui qui découvre un porc trichineux; les femmes étant généralement plus patientes et surtout plus exactes, on a, dans beaucoup de localités, confié le service d'inspection à des personnes du sexe féminin, et l'on s'en est bien trouvé. — On sait que l'on a souvent pris pour des trichines enkystées les psorospermes des muscles, plus récemment, des inspecteurs les ont encore confondues avec les anguillules du vinaigre, dont ils se servaient pour rendre plus transparentes leurs préparations. Afin d'éviter les conséquences de pareilles erreurs, on a, dans beaucoup de localités, permis au propriétaire le droit d'appel à un médecin ou à un vétérinaire, et, dans d'autres, on a même rendu obligatoire le contrôle d'un homme de l'art dans tous les cas où l'inspecteur a trouvé des trichines.

En ce qui concerne l'étiologie des trichines, l'opinion la plus généralement acceptée est : que les porcs sont infectés en mangeant des rats trichineux. On accuse aussi, d'une manière spéciale, l'alimentation des porcs avec des résidus d'abattoirs, ce qui n'est cependant pas général. Dans les provinces orientales, dans la Prusse, on a constaté que la trichinose est surtout fréquente là où les porcs pâturent. Dans le gouvernement d'Erfurth, on a constaté des trichines chez deux sangliers.

(*L'Écho vétérinaire*).

Influence des Feuilles sur la production du sucre dans les Betteraves (1). — Le mémoire que MM. Corenwinder et Contamine viennent d'avoir l'honneur de présenter à l'Académie des Sciences, a pour but de prouver que *la richesse saccharine des betteraves est en rapport direct avec l'étendue en surface des organes foliacés de ces plantes.*

« Des expériences nombreuses, poursuivies avec soin deux années de suite (1876 et 1877), dans les mois de septembre et d'octobre, nous permettent d'affirmer que cette loi ne souffre guère d'exceptions.

Il est essentiel toutefois, pour la mettre en évidence, d'opérer dans des conditions convenables. On ne peut comparer nécessairement à ce point de vue que des betteraves de même origine, venues dans le même champ, cultivées, en un mot, dans des conditions absolument identiques.

Il importe aussi de prendre, pour termes de comparaison, des racines ayant des poids égaux ou très-rapprochés, car on n'ignore pas que, à peu d'exceptions près, les betteraves de petites dimensions sont plus riches en sucre que les grosses.

Nous citons, dans notre mémoire, des betteraves de même poids, dont les richesses saccharines différaient de plus de 3 pour 100; aussi les plus riches avaient-elles des feuilles beaucoup plus étendues en surface que les autres.

Ces acquisitions nous ont conduits à déterminer les proportions du sucre contenu dans les feuilles elles-mêmes. Nous avons constaté que c'est particulièrement dans les nervures médianes des feuilles qu'on trouve ce principe immédiat, et qu'il y existe à l'état de glucose mélangé d'une faible quantité de sucre cristallisable. Dans les nervures secondaires, et surtout dans le parenchyme des feuilles elles-mêmes, la proportion de sucre est beaucoup moins considérable.

Nous ne prétendons pas absolument que la matière sucrée contenue dans les nervures des feuilles des betteraves soit élaborée directement dans ces organes. Nous discutons cette question dans notre mémoire. Il n'en reste pas moins acquis, par nos expériences, que le carbone fixé en raison du sucre formé dans la plante est en relation de quantité avec la grandeur des feuilles; et, comme il est facile de prouver que celles-ci puisent, pendant le jour, dans l'atmosphère, des volumes d'acide carbonique d'autant plus considérables qu'elles ont plus de surface, il est rationnel d'admettre que le premier fait est la conséquence du second. »

(Académie des Sciences).

(1) Comparez avec l'article *Recherches sur les fonctions des Feuilles de la Vigne*, 1878, N° 4, page 430 et suivantes.

COURS DE DICTÉES AGRICOLES

A L'USAGE DES ÉCOLES PRIMAIRES,

Par M. J.-P. CAETIN, instituteur à Mont-sous-Vaudrey, membre correspondant.

(Suite).

39^e DICTÉE.

Engrais mixtes.

Les engrais mixtes sont des mélanges de matières animales et végétales : les principaux sont : les fumiers, les engrais liquides et les composts.

Fumiers.

On appelle *fumier* en général, les déjections des animaux mêlées aux litières qu'on a mises sous eux et qui se sont imprégnées des parties liquides, barbouillées des parties semi-solides et formant un tout qui est d'autant meilleur que les mélanges sont plus parfaits.

Les principaux fumiers sont :

- 1^o Le fumier de cheval, de mulet, d'âne ;
- 2^o Le fumier de bœuf et de vache ;
- 3^o Celui de mouton ;
- 4^o Celui de porc ;

Et 5^o Le fumier de ferme, qui est le mélange de tous les autres, suivant les proportions qui se produisent dans la ferme.

40^e DICTÉE.

Des Fumiers (suite).

Le fumier de cheval est le plus chaud de tous et celui qui se décompose le plus vite.

Le fumier de mouton, presque aussi chaud, est sujet, quand on le met en tas, à gagner le *blanc*. On appelle ainsi une fermentation sèche se terminant par l'apparition d'un champignon blanc, qui détruit les éléments les plus nutritifs de la matière. Ces deux fumiers conviennent surtout aux terres froides et argileuses. Dans les terres chaudes et légères, ces fumiers ne tiennent pas assez longtemps. Le fumier des

bêtes à cornes, c'est-à-dire de bœuf et de vache, est plus froid, plus frais et plus aqueux, moins énergique, mais plus durable, il convient davantage aux terres légères et chaudes.

Le fumier de pore est apprécié diversement par les praticiens; les uns en font beaucoup de cas et les autres l'estiment le plus mauvais de tous. La vérité est entre ces extrêmes. On peut l'employer à part et on n'aura pas à s'en plaindre; mais il n'est pas douteux que sa place la plus convenable doit être sur le tas de fumier de la ferme, avec lequel on le mélange habituellement.

41° DICTÉE.

Du Fumier de ferme.

Nous avons dit que le fumier de ferme est un mélange de tous les autres fumiers, aussi est-ce le plus important de tous les engrais. Quand on en a assez et qu'il est bien traité, on peut se passer de tous les autres. Dans ce mélange, les fumiers spéciaux se corrigent l'un par l'autre pour former l'ensemble. C'est du fumier de ferme que Jacques Bujault a dit dans ses admirables proverbes : « A petit fumier, petit grenier. — Ce n'est pas ce qu'on sème, c'est ce qu'on fume qui réussit. — Sème moins et fume mieux. — Sans fumier il n'y a point de bonnes terres; avec du fumier il n'y en a point de mauvaises. »

42° DICTÉE.

Des Litières.

Les bonnes litières se font avec de la paille de blé, d'orge, d'avoine, etc.; des fanes de colza, de navette, etc.; du foin gâté, etc. A défaut, on peut se servir encore de bruyères, de fougères, de feuilles, et même de marne et de terre; le tout doit être bien sec. Plus les déjections de l'animal sont liquides, plus il faut de litière pour les absorber.

Les chevaux veulent être propres, il faut qu'on nettoie leur écurie tous les jours.

Les bœufs et les vaches souffrent la même litière sous eux pendant des mois entiers, pourvu qu'on la recouvre chaque soir de paille fraîche; les fumiers s'y font très-bien. Cependant, le mieux est de vider les étables tous les jours, en ne laissant comme fond de litière que les parties qui ne sont pas trop mouillées.

(A suivre).



DONS.

Il est offert à la Société, par :

M. AUGUSTINETTY : *Le Vétérinaire praticien*, guide du propriétaire dans l'emploi de la pharmacie vétérinaire des campagnes. Un vol. in-8°, dont il est l'auteur.

M. J.-P. MAZAROTZ : *Histoire des Corporations françaises d'arts et métiers*, avec préface historique et conclusion pratique. Six exemplaires d'un vol. in-8, dont il est l'auteur.

M. le Dr ROUGET : *L'Arenaria rubra dans la gravelle et le catarrhe vésical*, par le Dr E.-L. Bertherand. Opuscule in-8°.

M. le Ministre de l'Instruction publique : *Bibliographie des Sociétés savantes de France*. Une brochure grand in-8°.

M. le Ministre de l'Agriculture et du Commerce : *Annales de l'Institut national agronomique*. 1^{re} année (1876-1877). Un vol. grand in-8°.

M. Jules LÉON : Six monnaies en cuivre, espagnoles et françaises, quatre coquillages et des fragments de bois fossiles à divers âges.

M. GOBIN, professeur d'agriculture du Jura : *Histoire d'un Grain de blé et de ses transformations*. — *Causerie d'un instituteur avec ses élèves*. Petite brochure in-8°, dont il est l'auteur.

VINS DE POLIGNY

TABEAU INDICATIF DU PRIX DES VINS

(31 décembre 1878)

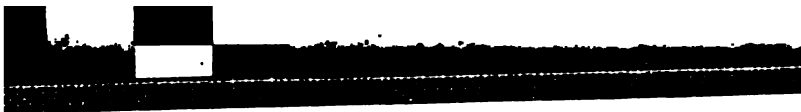
DÉSIGNATION.	AGE.	LIMITE DES PRIX.
Vins ordinaires	1874	de 40 à 50 fr. l'hectolitre
Vins fins	1874	de 50 à 60 fr. id.
Vins ordinaires	1876	de 45 à 55 fr. id.
Vins fins	1876	de 50 à 69 fr. id.
Vins	1877	de 25 à 30 fr. id.
Vins	1878	de 28 à 32 fr. id.

POLIGNY, IMP. DE MARECHAL.

[REDACTED]

✓





UNIVERSITY OF MICHIGAN



3 9015 06376 1764



